காவ்யா

தமிழர் உணவு

தமிழ் இலக்கியங்களில் சிறு கூலங்கள்



முனைவர் மெய் சித்ரா

காவ்யா

தமிழ் இலக்கியங்களில் சிறு கூலங்கள் தமிழர் உணவு

முனைவர் மெய் சித்ரா

தமிழ் இலக்கியங்களில் சிறு கூலங்கள்
தமிழர் உணவு

நூலாசிரியர்

©முனைவர் மெய் சித்ரா

தலைவர், தமிழ் பண்பாட்டு இயக்கம்,
ஆங்காங்.

முதல் பதிப்பு: 2023

வெளியீடு: காவ்யா

16, இரண்டாம் குறுக்குத் தெரு, டிரஸ்ட்புரம்,
கோடம்பாக்கம், சென்னை -600024
போன்: 044-23726882 / 9840480232
அச்சாக்கம் : மணி ஆப்செட், சென்னை - 14.
பக்கங்கள் : X+139 = 149
விலை : ரூ.160/-

Tamil Ilakkiyankalil Siru Koolangal
Tamilar Unavu

Author

©Dr. Mei Chithra

First Edition : 2023
Published by **KAAVYA**
16, 2nd Cross Street, Trustpuram,
Kodambakkam, Chennai - 600 024.
Phone: 044 - 23726882 / 9840480232
e-mail : kaavyabooks@gmail.com.
Website : www.kaavyaa.com.
Printed at : Mani Offset, Chennai -14.
Pages: X+139 = 149
Price : ₹ 160
ISBN: 978-93-89182-56-9

முனைவர் க. பசும்பொன்
முன்னாள் இயக்குநர் (பொ.)
உலகத் தமிழ்ச்சங்கம், மதுரை.

அணிந்துரை

முனைவர் மெய் சித்ரா அவர்களை ஆங்காங்கில் பல ஆண்டுகளுக்கு முன் சந்தித்தேன். பின்னர் உலகத் தமிழ் சங்கத்தின் தகவல் களஞ்சியத்தில் அவரது பெயரைச் சேர்க்க அவரிடம் பேசியபோது அவர் பல நூல்களை வெளியிட்டு இருக்கிறார் என்பதை அறிந்தேன்.

சில ஆண்டுகளுக்கு முன்பு சித்ரா அவர்களை மதுரை மாநாட்டில் சந்திக்கும் வாய்ப்பு கிட்டியது. தற்போது கடந்த சில ஆண்டுகளாய் அவரைத் தெரியும். அவரது தமிழ் ஆய்வுகளைப் பற்றி அவர் அவ்வப்போது தெரிவித்துக் கொண்டிருப்பார்.

அவர் தற்போது தமிழகத்தின் பாரம்பரிய கூலங்களான தினை, வரகு போன்ற சிறு கூலங்களைப் பற்றிய இந்த ஆய்வு நூலை எழுதியது எனக்கு சற்று வியப்பாய் இருந்தது. அவர் கணிப்பொறித் துறையில் வல்லுனராய் இருந்த போதும் இந்தத் துறையில் ஆய்வு செய்வது என்பது விந்தையே.

இந்த நூலில் அவர் சங்க இலக்கியங்கள் தொடங்கி கூலங்களைப் பற்றி கூறப்பட்டுள்ள செய்திகள் அனைத்தையும் தொகுத்து வழங்கியுள்ளார். இதன் மூலம் அவருக்கு நம்முடைய இலக்கியங்களைப் படிக்கும் வாய்ப்பு ஏற்பட்டது என்பதை எண்ணும்போது மகிழ்ச்சியாய் உள்ளது.

இந்த நூல் கூலங்களைப் பற்றி நம் முன்னோர்கள் கூறியிருக்கும் செய்திகளைத் தரும் ஒரு தரவு. கூலங்களைப் பற்றி அறிந்து கொள்வதோடு அல்லாமல் நம்முடைய உணவு முறைகள் எப்படி இருந்தன என்பதைப் பற்றியும் நாம் அறியும் வாய்ப்பு இதனால் ஏற்படுகிறது.

கூலங்களைப் பற்றி சொல்வதோடு மட்டுமல்லாமல் அந்தக் கூலங்களின் படங்களும் அதன் வகைகளும் தரப்பட்டுள்ளது வாசகர்கள் அனைவருக்கும் கூலங்கள் பற்றிய உணர்வினை மனதிலே பதிய வைக்கும் வகையில் உள்ளது.

இலக்கிய மேற்கோள்களோடு கூலங்களின் மருத்துவப் பயன்களையும் வேளாண் பயன்களையும் கொடுத்திருப்பது இன்று நம் நாட்டு மக்கள் அறிந்து, அவற்றைப் பயன்படுத்த தூண்டுவதாய் அமைந்துள்ளது.

கூலங்களைப் பற்றி மட்டும் கூறாமல் அந்தக் கூலங்களைக் கொண்டு எப்படிப்பட்ட உணவுகளைச் சமைக்கலாம் என்பதைக் குறிப்போடு தந்திருப்பது பாராட்டத்தக்கது.

இந்நூல் ஆசிரியரை அவரது பணிக்கு வாழ்த்துகிறேன். மேன்மேலும் பல ஆய்வுகளைச் செய்து தமிழுக்கு அவர் தொண்டு செய்ய வேண்டும் என்று மனமார வாழ்த்துகிறேன்.

முனைவர் க.பசும்பொன்

ஆசிரியருரை

என் சிறு வயதில் முதலில் எனக்கு அறிமுகமான சிறு கூலம் கேழ்வரகு. பின்னர் தினை, கம்பு, வரகு, குதிரைவாலி, சாமை போன்ற சிறு கூலங்கள் என நான் ஆங்காங்கில் வாழ்ந்த போது, தமிழ்ப் பண்பாட்டுக் கழகத்தில், சமையல் போட்டி நடத்தும் போது தான் அறிந்து கொண்டேன்.

தானியம் என்பதற்குத் தமிழ் சொற்கள் தவசம் மற்றும் கூலம் என்று தமிழறிஞர்கள் குறிப்பிட்டுள்ளனர். அதனால் இந்த நூலில் கூலம் என்ற சொல் தானியத்தைக் குறிக்கப் பயன்படுத்தப்பட்டுள்ளது.

சிறு கூலங்கள் பற்றிய விவரங்களை நான் தெரிந்து கொண்டபோது, அவற்றின் நன்மைகளைப் புரிந்து கொண்டேன். அதன் பிறகு எங்களுடைய உணவில், சிறு கூலங்களைச் சேர்க்கத் தொடங்கினோம். பலவிதமான சுவையான உணவினை அரிசிக்குப் பதிலாய் சிறு கூலங்களைப் பயன்படுத்தி உண்ணத் தொடங்கினோம்.

இந்த ஆண்டு ஐக்கிய நாடுகள் சபை, 2023 ஆம் ஆண்டை சிறு கூல ஆண்டாய் அறிவித்ததை முன்னிட்டு, நம்முடைய பண்டைய உணவான இச்சிறு கூலங்களைப் பற்றிய குறிப்புகள் நம் இலக்கியங்களில் இருக்கின்றனவா என்று தேடிய போது, எண்ணற்ற குறிப்புகள் கிடைத்தன. அவற்றை ஒரு நூலாய் ஆக்கம் செய்ய எண்ணி, அனைத்தையும் சேகரித்து, உங்கள் கைகளில் இப்போது நூலாய் தவழ விட்டிருப்பதில் பெரு மகிழ்ச்சி அடைகிறேன்.

சிறு கூல உணவு நம்முடைய முன்னோர்களின் அடிப்படை உணவாய் இருந்து, அவர்களைப் பலம் பொருந்தியவர்களாய் ஆக்கி இருப்பது உண்மை. அது போன்று இப்போது இருக்கும் பல நோய்களை எதிர்கொண்டு வரும் நம் சந்ததியினரும், இனிவரும் சந்ததியினரும், நலமுடன்

வாழச் சிறு கூலங்களை நம்முடைய உணவின் சேர்த்துக் கொள்ள வேண்டிய தேவை ஏற்பட்டுள்ளது.

சிறு கூலங்கள் தொன்று தொட்டு தமிழர்களால் பயன்படுத்தப்பட்டு வந்துள்ளது என்பதற்கான சில தொல்லியல் சான்றுகளும் கிடைத்துள்ளன. அதைப் பற்றிய சில விவரங்களும் இந்நூலில் சேர்க்கப்பட்டுள்ளது.

சிறு கூலங்களின் பயன்களை அறிய வேண்டி, சித்தர்கள் கூறியுள்ள அவற்றின் குணங்களையும், மருத்துவப் பண்புகளையும், வேளாண் பண்புகளையும் சேர்த்துள்ளேன். சிறு கூலங்களைக் கொண்டு உணவுகளைச் சமைக்க ஏதுவாய், சில சமையல் குறிப்புகளையும் இணைத்துள்ளேன்.

அத்துடன், கருத்துரைகளைக் கூறும் போது எழுப்பப்பட்ட சில கேள்விகளுக்குப் பதிலளிப்பது, வாசகர்களுக்கு உதவும் என்பதால் அதற்கு ஒரு பகுதியும் தந்துள்ளேன்.

நலமோடு இருக்க,சிறு கூலங்களை உணவிலே சேர்ப்போம்! வலுவுடன் வாழ்வோம்! வளமான இந்தியாவை உருவாக்குவோம்.

நன்றி

முனைவர் மெய் சித்ரா

ஆங்காங், 2023

பதிப்புரை

உலகில் உள்ள உயிர்கள் அனைத்தும் உணவை இன்றியமையாததாகக் கொண்டது. உண்டி கொடுத்தோர் உயிர் கொடுத்தோர். பசி இல்லாமல் மக்களைப் காப்பது அரசின் கடமை. தமிழர் தொன்று தொட்டு உணவில் கவனம் செலுத்தி வந்தனர். திணைசார்ந்த மனிதர்கள் திணை சார்ந்த இயற்கை உணவுகளை உண்டு வாழ்ந்தனர். எந்த மண்ணில் எது விளையுமோ அதையே உண்டனர், எந்த நீர் கிடைத்ததோ அதையே குடித்தனர். எந்தக் காற்று வீசியதோ அதையே சுவாசித்தனர். இந்த இயற்கை சார்ந்த வாழ்க்கையே அவர்களை வளமாகவும் பலமாகவும் வாழவைத்தது. அவ்வப்போது பண்டமாற்று மூலமும் உணவைப் பரிமாற்றிக் கொண்டனர்.

முனைவர் மெய்சித்ரா கணிப்பொறி வல்லுநராயும் பகுதிநேர விரிவுரையாளராகவும் இருந்தாலும் பன்மொழிகளில் பல்வேறு துறைகளில் முப்பதுக்கும் மேற்பட்ட நூல்களை எழுதியுள்ளார். தமிழ் இலக்கியங்களில் சிறு கூலங்கள் - தமிழர் உணவு என்னும் நூல் அவற்றில் ஒன்று.

இவரது தமிழ்ப் பண்பாட்டின் மீதான அக்கறையையும் ஆர்வத்தையும் போற்றுவோமாக.

காவ்யா சண்முகசுந்தரம்

உள்ளடக்கம்

பண்டைய தமிழரின் உணவு முறை

பன்னெடும் காலமாய், தமிழர்கள் இயற்கையுடன் இயைந்த வாழ்க்கையை மேற்கொண்டிருந்தனர். சங்க கால மக்கள் நிலத்தில் நிலவும் தட்பவெப்ப நிலைக்கு ஏற்றவாறு வாழ்க்கை முறையை அமைத்துக் கொண்டிருந்தனர். அத்தகைய மக்கள் அந்த நிலத்தில் விளைந்த எளிய உணவினை உண்டு வாழ்ந்தனர்.

சங்க கால மக்கள் அவர்களின் உணவுத் தேவைகளை அந்தந்த நிலத்தின் தன்மைக்கு ஏற்பவே அமைத்துக் கொண்டனர். அவர்கள் தம் நிலங்களில் கிடைத்த உணவுகளையும், பண்டமாற்றுக்குக் கிடைத்த உணவுப் பொருட்களையும் உண்டு வந்தனர்.

நிலத்தை அடிப்படையாய்க் கொண்டு, பகுக்கப்பட்ட பாகுபாடு நிலத்தினை. சங்ககாலத் தமிழர், மலைப்பகுதியையும், காடுகள் அடர்ந்த பகுதியையும், வயல்கள் நிரம்பிய பகுதியையும், கடலோரப் பகுதியையும், வறட்சியான வறண்டப் பகுதிகளையும், தனித்தனியாய்ப் பாகுபாடு செய்தனர். தமிழ் இலக்கணத்தில் இவை ஐந்து திணைகளாய் வகுக்கப்பட்டுள்ளன. இவை நிலத்திணைகள் எனப்படுகின்றன.

மலையும் மலை சார்ந்த பகுதியையும் குறிஞ்சி நிலம் என்று அழைத்தனர். மலைக்கு அடுத்து இருந்த நிலப்பகுதி காடும், காட்டைச் சார்ந்த இடமும். இப்பகுதியை முல்லை நிலம் என்று கூறினர். முல்லைக்கு அடுத்து இருந்த வயலும் வயலைச் சார்ந்த இடத்தை மருத நிலம் என்று குறிப்பிட்டனர். பண்டைத் தமிழ்நாட்டின் கிழக்கும், மேற்கும், தெற்கும் கடல் எல்லையாய் இருந்தன. இந்தக் கடலையும் கடலைச் சார்ந்த இடத்தையும் நெய்தல் நிலம் என்றனர். பருவகாலத்தில், பெய்ய வேண்டிய மழை பெய்யாமல், வறட்சி ஏற்பட்டு, நிலம் பசுமை இல்லாமல் வறண்டு இருக்குமானால் அப்பகுதியைப் பாலை நிலம் என்று சுட்டினார்கள்.

தொல்காப்பியம் காடு, நாடு, மலை, கடல் என நான்கு வகை நிலங்களைக் குறிப்பிடுகிறது.

பண்டைய இலக்கியங்கள் நிலத்தை ஐந்து வகையாய்ப் பகுத்து, சூழல், நிலவளம் ஆகியவற்றைக் கொண்டு நிலப்பகுதி வெவ்வேறாய்ப் பகுக்கப்பட்டது போல், உணவு முறைகளும் நிலத்திற்கு நிலம் வேறுபட்டே காணப்பட்டது.

குறிஞ்சி நிலத்து உணவு முறை

மலையும் மலை சார்ந்த பகுதியில் வாழ்ந்த குறிஞ்சி நில மக்கள் தினை, ஐவனம், மூங்கில் நெல், தேன், கிழங்குகள், பால், கள், ஊனுணவு (உடும்பு, மான், பன்றி ஆகியவற்றின் இறைச்சி) ஆகியவற்றை உணவாய்க் கொண்டனர்.

குறிஞ்சி நிலத்தில் வாழ்ந்த மக்கள் மான் இறைச்சி போன்ற உணவுகளை ஓலையால் செய்யப்பட்ட வட்டிலில் இட்டு உட்கொண்டுள்ளனர் என்பதை,

'கான் உறை வாழ்க்கை கத நாய் வேட்டுவன்
மான் தசை சொரிந்த வட்டியும் ஆய்_மகள்
தயிர் கொடு வந்த தசும்பும் நிறைய' (புறநானூறு, 33:1-3)

என்ற புறநானூற்றுப் பாடலின் வழி இதை அறியலாம்.

தினைச் சோறும் நெய்யில் வெந்த இறைச்சியையும் உண்டனர். இதனை,

'பரூஉ குறை பொழிந்த நெய்க்கண் வேவையொடு
குரூஉ கண் இறடி பொம்மல் பெறுகுவிர்'

(மலைபடுகடாம், 168-169)

என்ற பாடல் அடிகள் வழியாய் அறியலாம்.

மேலும்

'இரும் காழ் உலக்கை இரும்பு முகம் தேய்த்த
அவைப்பு மாண் அரிசி அமலை வெண் சோறு
கவை தாள் அலவன் கலவையொடு பெறுகுவிர்'

(சிறுபாணாற்றுப்படை, 193-195)

என்று சிறுபாணாற்றுப்படையும் குறிப்பிடுகின்றது. விருந்திலா உணவு மருந்து என்பதற்கு ஏற்ப மாண் அரிசி சோற்றையும் வெண் சோற்றையும் விருந்தினர்களுக்குப் படைத்து மகிழ்ந்துள்ளனர்.

சோழ நாட்டு குறிஞ்சி நில மக்கள் தேனையும், கிழங்கையும் உண்டார்கள். பிற நிலத்தாருக்கும் விற்று மீனையும், நெய்யையும் நறவையும் வாங்கி வந்தார்கள். இதனை,

‘நிலவு எக்கர் பல பெயர
தேன் நெய்யொடு கிழங்கு மாறியோர்
மீன் நெய்யொடு நறவு மறுகவும்’

(பொருநராற்றுப்படை, 213-215)

என்ற பாடல் அடிகள் வழியாய் அறியலாம்.

குறிஞ்சி நிலத்தார் பெண் நாய் கடித்த உடும்பின் இறைச்சியையும் கடமான் இறைச்சியையும், பன்றி இறைச்சியையும் உண்டனர்.

‘வேய் பெயல் விளையுள் தேம் கள் தேறல்
குறைவு இன்று பருகி நறவு மகிழ்ந்து வைகறை
பழம் செருக்குற்ற நும் அனந்தல் தீர
அருவி தந்த பழம் சிதை வெண் காழ்
வரு விசை தவிர்த்த கடமான் கொழும் குறை
முளவுமா தொலைச்சிய பைம் நிண பிளவை
பிணவு நாய் முடுக்கிய தடியொடு விரைஇ
வெண் புடை கொண்ட துய் தலை பழனின்
இன் புளி கலந்து மா மோர் ஆக
கழை வளர் நெல்லின் அரி உலை ஊழ்த்து
வழை அமை சாரல் கமழ துழைஇ
நறு மலர் அணிந்த நாறு இரு முச்சி
குறமகள் ஆக்கிய வால் அவிழ் வல்சி’

(மலைபடுகடாம், 171-183)

மலை நாட்டைக் காவல் புரிந்த வீரர் இறைச்சியையும் கிழங்கையும் உண்டனர். மலை மீது நடந்து சென்ற கூத்தர் தினைப்புனத்துக் காவலனால் கொல்லப்பட்ட காட்டுப்பன்றியின் மயிரைப் போக்கி மூங்கில் பற்றியெரியும் நெருப்பில் வதக்கி உண்டனர்.

'கழுதில் சேணோன் ஏவொடு போகி
இழுதின் அன்ன வால் நிணம் செருக்கி
நிறம் புண் கூர்ந்த நிலம் தின் மருப்பின்
நெறி கெட கிடந்த இரும் பிணர் எருத்தின்
இருள் துணிந்து அன்ன ஏனம் காணின்
முளி கழை இழைந்த காடு படு தீயின்
நளி புகை கமழாது இறாயினிர் மிசைந்து
துகள் அற துணிந்த மணி மருள் தெள் நீர்'
(மலைபடுகடாம், 243-250).

குறிஞ்சி நில மக்களின் சிறப்பு உணவாய்த் தினையினைச் சொல்லலாம். ஏனெனில் தினையினைப் பயிரிட்டு அவற்றைக் குற்றி அரிசியாக்கிய செய்திகள் சங்க இலக்கியங்களில் பல இடங்களில் குறிப்பிடப்படுகிறது. தினையில் சிறுதினை, கருந்தினை, செந்தினை என்ற வகையுண்டு. நுவணை எனப்படும் தினை மாவினை மிக நுண்ணியமாய் அரைத்து அதனுடன் இனிப்புச் சேர்த்து உண்ட செய்தியையும் அறிய முடிகிறது.

'மென் தினை நுவணை உண்டு' (ஐங்குறுநூறு, 285:2)

'மென் தினை நுவணை முறைமுறை பகுக்கும்'
(பதிற்றுப்பத்து, 30:24)

'விசையம் கொழித்த பூழி அன்ன
உண்ணுநர்த் தடுத்த நுண் இடி நுவணை'
(மலைபடுகடாம்:444-445)

அதேபோல் மலை நெல்லிருந்து எடுக்கப்பட்ட ஐவன அரிசியினை மலைவாழ் மக்கள் பயன்படுத்தியுள்ளனர்.

இயற்கையில் கிடைக்கும் மூங்கில் அரிசியும் அவர்களின் முக்கிய உணவாய் இருந்திருக்கிறது.

தினைப் பயிரின் ஊடே அவரை மற்றும் கிழங்கு பயிர்களை விதைத்திருந்தனர் என்பதனை,

'பெரும்புனக் குறவன் சிறுதினை மறுகால்
கொழுங்கொடி அவரை பூக்கும்' (குறுந்தொகை, 82:4-5)

'..............................குன்றத்துப்
பழங்குழி அகழ்ந்த கானவன் கிழங்கினொடு'
(குறுந்தொகை, 379:1-2)

என்பதன் வழியாய்ப் பயிர்களின் ஊடே சில பயிர்களைப் பயிரிட்டு உணவுக்குப் பயன்படுத்தியுள்ள நுண்ணறிவு இங்கு புலப்படுகிறது.

வெள்ளெலி இறைச்சியும், ஆட்டிறைச்சியும், நெய்விடப்பட்ட வெண்ணிறச் சோற்றினையும் குறிஞ்சி மக்கள் உணவாய் உண்டனர் என்பதைப் பின்வரும் பாடல் அடிகளால் அறியலாம்.

'மை ஊன் தெரிந்த நெய் வெண்புழுக்கல்,
எலி வான் சூட்டொடு, மலியப் பேணுதும்'

(நற்றிணை, 83:5,6)

மேலும் முள்ளம்பன்றியின் இறைச்சியினை, குறவர்க் குடியில் உள்ளோர் பகுத்து உண்டனர்.

'கானவன் எய்த முளவு_மான் கொழும் குறை
தேம் கமழ் கதுப்பின் கொடிச்சி கிழங்கொடு
காந்தள் அம் சிறுகுடி பகுக்கும்
ஓங்கு மலை நாடன் நின் நசையினானே'

(நற்றிணை, 85:7-11)

என்று அறிகிறோம்.

தினைப்புனங்களில் உலாவரும் பன்றிகளைக் கொன்று உண்டனர்.

'பிணர் சுவல் பன்றி தோல் முலை பிணவொடு
கணை கால் ஏனல் கைம்மிக கவர்தலின்
கல் அதர் அரும் புழை அல்கி கானவன்
வில்லின் தந்த வெண் கோட்டு ஏற்றை
புனை இரும் கதுப்பின் மனையோள் கெண்டி
குடி முறை பகுக்கும் நெடு மலை நாட' (நற்றிணை, 336:1-6)

என்றும் அறிகிறோம்.

பன்றிகள் வளர்க்கப்பட்டு உணவாக்கப்பட்ட செய்தியினையும்

'ஈர் சேறு ஆடிய இரும் பல் குட்டி
பல் மயிர் பிணவொடு பாயம் போகாது
நெல்மா வல்சி தீற்றி பல் நாள்
குழி நிறுத்து ஓம்பிய குறும் தாள் ஏற்றை
கொழு நிண தடியொடு கூர் நறா பெறுகுவிர்'

(பெரும்பாணாற்றுப்படை, 341-345)

என்ற பாடல் வழி அறிகிறோம்.

இதோடு மான்கறியினையும் உண்டனர் என்பதை,

'மான் குறையொடு மது மறுகவும்'
(பொருநராற்றுப்படை, 217)

என்ற பாடல் வழி அறிகிறோம்.

முல்லை நிலத்து உணவு முறை

காடும் காடு சார்ந்த முல்லை நிலத்து மக்கள் ஆனிரைகளை மேய்த்து, பால் கறந்து அதன் வழியாய்ப் பெறப்பட்ட தயிர், நெய் போன்ற உணவுப் பொருட்களை உணவாய் உட்கொண்டனர். அவர்களின் உணவுப்பொருட்கள் பெரும்பாலும் சிறு கூலங்களாய் இருந்தன. அவற்றுடன் பால், வெண்ணெய், தயிர் போன்ற பால் உணவு பொருட்களையும் உணவுகளாய் உட்கொண்டனர். கிழங்கு வகைகள், ஊனுணவு போன்ற பிற உணவுகளையும் உண்டனர்.

முல்லை நிலத்து மக்கள் புதியதாய் வருபவர்களுக்குப் பாலைக் கொடுத்து மகிழ்ந்தனர் என்றும், பாலில் வரகரிசியைச் சேர்த்துச் சமைத்த உணவையும் உண்டனர்.

'களிபடு குழிசிக் கலடுப்பு ஏற்றி
இணரததை கடுக்கை ஈண்டிய தாதின்
குடவர் புழுக்கிப் பொங்கவிழ்ப் புன்கம்
மதர்வை நலான் பாலொடு பகுக்கும்'

(அகநானூறு, 393:14-17)

'வருகுவை ஆயின் தருகுவென் பாலென'

(அகநானூறு, 54: 19)

வரகரிசியோடு ஈயலைப் போட்டு அதில் வெண்ணெய்யினைப் பெய்து புளிப்புச் சுவையினைக் கொண்ட கலவைச் சோற்றை உண்டனர். நெய் சோறும், கிழங்குப் பொரியலும் முல்லை நில மக்களின் முக்கிய உணவுகளுள் ஒன்று. முல்லை நில மக்கள் காய்ச்சிய பாலில் உரை ஊற்றி தயிராக்கி அதனை வெண்ணெய், நெய் எனப் பிரித்தெடுத்துப் பயன்படுத்தினர். பாலில் தயிரைக் கலந்து சோற்றுடன் கலந்து உண்டனர். இதனைத் தீம்புளிப்பாகர் என்று அழைத்தனர்.

'முளிதயிர் பிசைந்த காந்தள் மெல்விரல்
கழுவுறு கலிங்கம் ,கழாஅது உடீஇ
குவளை உண்கண் குய்ப்புகை கழுமத்
தாந்துழந்து அட்ட தீம்புளிப் பாகர்' (குறுந்தொகை, 167:1-4)

முல்லை நில மக்கள் ஆனிரை மேய்ச்சலுக்கு இந்தத் தீம்புளிப் பாகர் உணவினைத் துளையிடப்பட்ட மூங்கில் குழாய்களில் அடைத்து, பசுக்களின் கழுத்தில் தொங்கவிட்டுச் செல்வார்களாம்.

'வருவழி வம்பலர்ப் பேணிக் கோவலர்
மழவிடைப் பூட்டிய குழாஅய்த் தீம்புளி
செவியடை தேரத் தேக்கிலைப் பகுக்கும்'

(அகநானூறு, 311:9-11)

குறிஞ்சி நில மக்களைப் போல் தினையையும் உணவாய்ப் பயன்படுத்தி வந்துள்ளனர் அவ்வாறு அவர்கள் பயன்படுத்தும் தினைகள் நண்டின் குஞ்சுகளைப் போல் காட்சி தந்தன என்று பெரும்பாணாற்றுப்படை குறிப்பிடுகின்றது. இதனை,

'மடி வாய் கோவலர் குடி வயின் சேப்பின்
இரும் கிளை ஞெண்டின் சிறு பார்ப்பு அன்ன
பசும் தினை மூரல் பாலொடும் பெறுகுவிர்'

(பெரும்பாணாற்றுப்படை, 166-168)

என்ற பாடல் அடிகள் வழியாய் அறியலாம்.

மருத நிலத்து உணவு முறை

வயலும் வயல் சார்ந்த மருத நில மக்கள் பண்பாடும் நாகரிகமும் செல்வச் செழிப்பும் கொண்டவர்கள். ஆதலால் சோற்றுணவு, பாலுணவு, ஊனுணவு, கள்ளுணவு ஆகியவற்றை உண்டனர். நெல் வகைகள், மரக்கறி வகைகள், ஊறுகாய், பயறு வகைகள் போன்றவற்றை உண்டு வந்துள்ளனர். இவர்கள் பனையிலிருந்து எடுக்கப்பட்ட கள்ளை உண்டனர்.

ஒய்மானாட்டு மருத நிலத்தார் வெண்சோற்றையும் நண்டும் பீர்க்கங்காயும் கலந்த கூட்டையும் உண்டனர்.

'இரும் காழ் உலக்கை இரும்பு முகம் தேய்த்த
அவைப்பு மாண் அரிசி அமலை வெண் சோறு
கவை தாள் அலவன் கலவையொடு பெறுகுவிர்'
(சிறுபாணாற்றுப்படை. 193-195).

'வினைஞர் தந்த வெண்ணெல் வல்சி
மனைவாழ் அளகின் வாட்டொடும் பெறுகுவிர்'

(பெரும்பாணாற்றுப்படை, 255-256)

மருத நிலத்து உழவர்கள் நெல்லரசிச் சோற்றோடு தங்கள் மனையினில் வளர்க்கும் கோழிப்பெடைகளைச் சேர்த்து,

சமைத்த உணவினை விருந்தினர்களுக்குத் தந்து உபசரிப்பர் என்று அறிகிறோம்.

'கொள்ளொடு பயிறுபால் விரைஇ, வெள்ளிக்
கோல் வரைந்தனன வாலவிழ் மிதவை
வாங்குகை தடுத்த பின்றைஞ்' (அகநானூறு, *37:12-14*)

இப்பாடலின் வழி மருத நில மக்கள் உணவில் கொள்ளும் பயிறும் பாலும் கலந்த கூழுணவை விரும்பி உண்டனர் என்று அறிகிறோம்.

உழுந்தினை பயன்படுத்தி பணியாரமும் களியும் செய்து உண்ட செய்தி,

'உழுந்தினும் துவ்வா, குறுவட்டாஞ்' (கலித்தொகை, *94:27*)

'உழுந்து தலைப்பெய்த கொழும் களி மிதவை'
(அகநானூறு, *86:1*)

பாடல்களின் வழி அறியலாம்.

சோற்றில் புளியங்கக் குழம்பிட்டுச் சுவைமிக்க உணவினை மருத நில மக்கள் உண்டனர் என்றும் அறிகிறோம்.

'ஆம்பல் அகல் இலை அமலை வெம் சோறு
தீம் புளி பிரம்பின் திரள் கனி பெய்து'

(அகநானூறு, *196:5,6*)

உழவர் விடியற்காலையில் பழஞ்சோற்றை உண்டனர். இதனை,

'.................................... வைகிற்
பழஞ்சோ றயிலும்' (புறநானூறு, *399:10-11*)

மாங்காய்ச் சாற்றில் புளிப்பையுடைய மாதுளங்காயைச் சேர்த்து அச்சாற்றினை வெயிலில் காய வைத்துப் பதப்படுத்தி விரும்பி உண்டனராம். இது உடல் உழைப்பால் ஏற்பட்ட களைப்பையும் கள்ளுண்ட மயக்கத்தையும் தீர்க்கும் தன்மை கொண்டதாம். இதனை,

'.......................................மாஅத்துக்
கிளிபோல் காய கிளைத்துணர் வடித்துப்
புளிப்பதன் அமைந்த புதுக்குட மலிர்நிறை
வெயில்வெரிந் நிறுத்த பயிலிதழ்ப் பசுங்குடைக்
கயமண்டு பகட்டின் பருகிஞ்..'(அகநானூறு, 37:7_11)

பாடல் வழி அறியலாம்.

மருத நில மக்கள் கரும்பும் அவலும் குறிஞ்சி நிலத்தார்க்குக் கொடுத்து மான் கறியையும், கள்ளையும் பெற்றுக் கொண்டனர் என்று

'தீம் கரும்போடு அவல் வகுத்தோர்
மான் குறையொடு மது மறுகவும்'
(பொருநராற்றுப்படை,216-217)

பாடல் வழி அறிகிறோம்.

நெய்தல் நிலத்து உணவு முறை

கடலும் கடல் சார்ந்த நெய்தல் நிலத்தில் வாழ்ந்த மக்கள் முக்கிய உணவாய் மீனை உண்டனர். நண்டுக் கறி, மீன் வகைகள் போன்றவை உண்டு வந்துள்ளனர்.

நெய்தல் நிலத்தார் நுளைச்சி அரித்த கள்ளையும் உலர்ந்த குழல் மீனின் சூட்டிறைச்சியையும் உட்கொண்டனர்.

'கரும் புகை செம் தீ மாட்டி பெரும் தோள்
மதி ஏக்கறூஉம் மாசு அறு திரு முகத்து
நுதி வேல் நோக்கின் நுளைமகள் அரித்த
பழம்படு தேறல் பரதவர் மடுப்ப
கிளை மலர் படப்பை கிடங்கில் கோமான்
தளை அவிழ் தெரியல் தகையோர் பாடி
அறல் குழல் பாணி தூங்கியவரொடு
வறல் குழல் சூட்டின் வயின்வயின் பெறுகுவிர்'

(சிறுபாணாற்றுப்படை, 156-163)

என்ற பாடல் வழி அறியலாம்.

காவிரிபூம்பட்டினத்து மீனவர் கடல் இறா,வயல் ஆமை இரண்டையும் பக்குவம் செய்து உண்டனர் என்பதை,

'கடல் இறவின் சூடு தின்றும்
வயல் ஆமை புழுக்கு உண்டும்' (பட்டினப்பாலை, 63-64)

பாடல் வழி அறியலாம்.

கள்ளுக்கடைகளில் மீன் இறைச்சியையும், விலங்கு இறைச்சியும் பொரிக்கப்பட்டு விற்கப்பட்டன என்பதை,

'மீன் தடிந்து விடக்கு அறுத்து
ஊன் பொரிக்கும் ஒலி முன்றில்'
(பட்டினப்பாலை, 176-178)

பாடல் வழி அறியலாம்.

உப்பையும் மீனையும் கொண்டு கிடைத்த நெல் அரிசியினை உணவாகக் கொண்டு தமக்கும் விருந்தினர்களுக்கும் தந்து மகிழ்ந்தனர். நெல்லரிசியால் ஆக்கப்பட்ட வெண்சோற்றோடு அயிலை மீனை விட்டுப் புளிப்புச் சுவையுடைய குழம்பினை ஊற்றிக் கொழுமீன் கருவாட்டுடன் உணவு உண்டனர் என்பதை,

'உப்புநொடை நெல்லின் மூரல் வெண்சோறு
அயிலை துழந்த அம்புளிச் சொரிந்து
கொழுமீன் தடியொடு குறுமகள் கொடுக்கும்'
(அகநானூறு, 60:4-6)

பாடல் வழி அறியலாம்.

பாலைநிலத்து உணவு முறை

மணலும் மணல் சார்ந்த பகுதியில் வாழ்ந்த பாலை நிலத்து மக்களுக்கு முக்கிய உணவு வேட்டையில் கிடைக்கும் விலங்குகள், அதனோடு வழிப்பறியில் கிடைக்கும் உணவுகளையும் சேர்த்து உண்டுவந்தனர்.

ஓய்மானாட்டுப் பாலை நில மக்களான வேட்டுவர்கள். இனிய புளிங்கறி எனப்படும் சோற்றையும் ஆமாவின் சூட்டிறைச்சியையும் உண்டனர் என்பதை,

'எயிற்றியர் அட்ட இன் புளி வெம் சோறு
தேமா மேனி சில் வளை ஆயமொடு
ஆமான் சூட்டின் அமைவர பெறுகுவிர்'
(சிறுபாணாற்றுப்படை, 175-177)

பாடல் வழி அறியலாம்.

தொண்டை நாட்டு பாலை நில மக்கள் புல்லரிசியைச் சேர்த்து நில உரலில் குத்திச் சமைத்த உணவை உப்புக்கண்டத்துடன் சேர்த்து உண்டனர் என்பதை,

'நீழல் முன்றில் நில உரல் பெய்து
குறும் காழ் உலக்கை ஓச்சி நெடும் கிணற்று
வல் ஊற்று உவரி தோண்டி தொல்லை
முரவு வாய் குழிசி முரி அடுப்பு ஏற்றி
வாராது அட்ட வாடூன் புழுக்கல்'
(பெரும்பாணாற்றுப்படை, 95-100)

பாடல் வழி அறியலாம்.

மேட்டு நிலத்தில் விளைந்த ஈச்சங்கொட்டை போன்ற நெல்லரிசி சோற்றையும் உடும்பின் பொரியலையும் உண்டனர் என்பதை,

'களர் வளர் ஈந்தின் காழ் கண்டு அன்ன
சுவல் விளை நெல்லின் செ அவிழ் சொன்றி
ஞமலி தந்த மனவு சூல் உடும்பின்
வறை கால்யாத்தது வயின்தொறும் பெறுகுவிர்'

(பெரும்பாணாற்றுப்படை, 130-133)

பாடல் வழி அறியலாம்.

'குறும் காழ் உலக்கை ஓச்சி நெடும் கிணற்று
வல் ஊற்று உவரி தோண்டி தொல்லை

முரவு வாய் குழிசி முரி அடுப்பு ஏற்றி
வாராது அட்ட வாடூன் புழுக்கல்'

(பெரும்பாணாற்றுப்படை, 97-100)

என்னும் ஆற்றுப்படை வரிகள் பாலைநிலத்துப் பெண் ஒருத்தி நீர் குறைந்து வற்றிப் போகும் நிலையிலுள்ள ஒரு கிணற்றிலுள்ள உவர்நீரை எடுத்து வந்து விளிம்பு உடைந்து போன ஒரு பழைய பானையில் ஊற்றி சிதைந்து போன அடுப்பில் வைத்து அரியாது சமைத்தாள் என்றும், அந்தச் சோற்றைக் காய்ந்த மாமிசத்துடன் உண்டனர் பாலைநில மக்கள் என்றும் கூறுகிறது.

பாலை மறவர்கள் வழிப்பறி செய்யும் உணவே முதன்மையானது. அவர்கள் வேட்டையாடுதலுமுண்டு. இவர்கள் எறும்புகள் சேர்த்து வைத்த புல்லரிசியினையும் எடுத்து வந்து உண்டனர் என்பதை,

'கோடை நீடலின் வாடு புலத்து உக்க
சிறு புல் உணவு நெறி பட மறுகி
நுண் பல் எறும்பி கொண்டு அளை செறித்த
வித்தா வல்சி வீங்கு சிலை மறவர்' (அகநானூறு, 377:2-5)

பாடல் வழி அறியலாம்.

வறண்ட நிலத்தில் வாழும் பாலை நில மக்கள் பறவைகள் கொத்திப் போட்ட பஞ்சினையுடைய வெண்மையான கொட்டைகளை வைத்து உணவுக்கு எனப் பயன்படுத்தியதை,

'போக்கில் பிளந்திட்ட பொங்கல் வெண்காழ்
நல்கூர்பெண்டிர் அல்குற் கூட்டும்'

(அகநானூறு, 129:9-10)

பாடல் அடியும்,

பசுவின் கொழுப்பினையும்,மாமிசத்தையும் உண்டனர் என்பதை,

'நாகு ஆ வீழ்த்து திற்றி தின்ற' (அகநானூறு, 249:13)

பாடல் அடியும் குறிப்பிடுகிறது.

எருதின் கொழுப்புக்கூடிய தசையினை நெருப்பில் இட்டுச் சுட்டு உண்டனர் என்பதை,

'இன்சிலை எழிலேறு கெண்டி புரைய
நிணம்பொதி விழுத்தடி நெருப்பி வைத்துஎடுத்து
அணங்கரு மரபின் பேஎய் போல்
விளரூன் தின்ற வேகை' (அகநானூறு, 265:12-15)

என்ற அடிகளால் உணரலாம்.

யானை, முள்ளம்பன்றியின் மாமிசத்தையும் உண்டனர் என்று பின்வரும் பாடலால் அறியலாம்.

'புலி தொலைத்து உண்ட பெருங்களிற்று ஒழிஊன்
கலிகெழு மறவர் காழ்க்கோத்து ஒழிந்ததை'

(அகநானூறு, 169:3-4)

இவ்வாறு பண்டைய தமிழரின் உணவு முறைகளையும் அதன் பயன்பாடுகளையும் சங்க இலக்கியங்களிலிருந்து, ஐந்து நிலத்தின் தன்மைகளைக் கொண்டு நாம் அறிந்து கொள்ளலாம்.

●

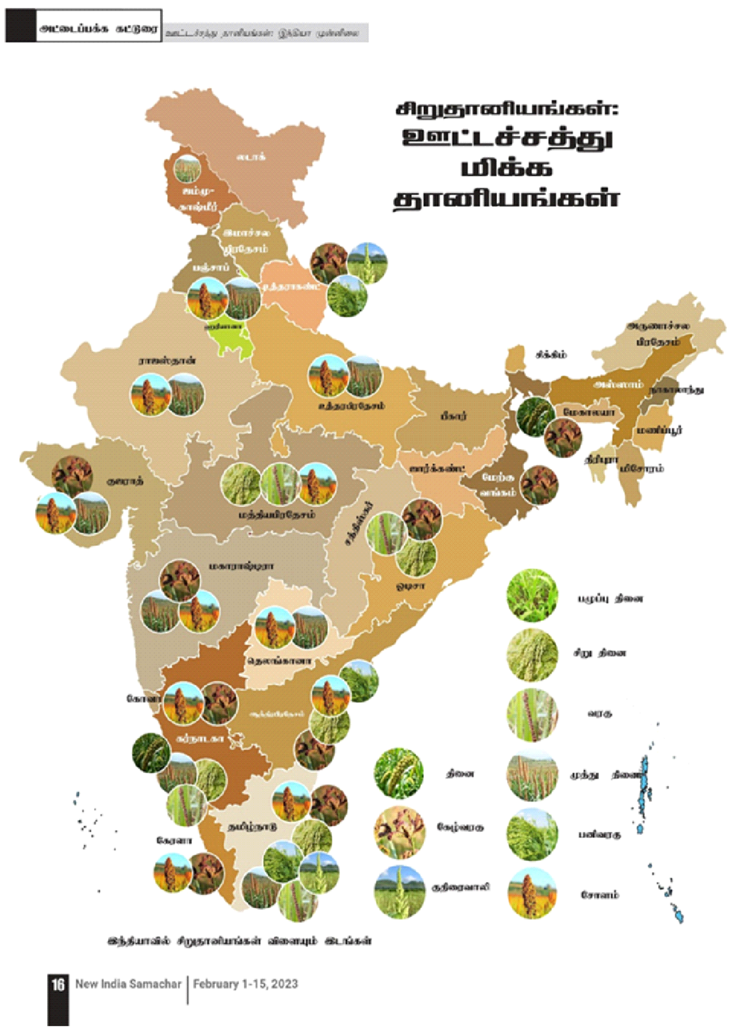
சிறு கூல ஆண்டு அறிமுகம்

இந்தியாவில் சிறு கூலங்களை நாம் பல நூற்றாண்டுகளாய்ப் பயன்படுத்தி வருகின்றோம். அதன் சிறப்புத் தன்மையை வெளிக்கொணர வேண்டி இந்திய அரசு 2018 ஆம் ஆண்டு தேசிய சிறு கூலங்கள் ஆண்டாய்க் கொண்டாடியது.

இதன் விளைவாய் இந்தியாவில் சிறு கூலங்களும், விளைச்சல், பயன்பாடு, அதனால் பெரும் நன்மைகள் என்று பல ஆய்வுகள் செய்யப்பட்டன. இந்தியா சிறு கூல விளைச்சலில் முன்னோடி என்று பெயர் பெற்ற நாடு. 17.5% உலக நிலப்பரப்பில் 15.90% விளைச்சல் இந்தியாவில் செய்யப்படுகிறது. இந்தியாவின் உணவு கூடையில் 10% விளைச்சல் இச்சிறு கூல விளைச்சல் ஆகும். உலகில் சிறு கூலங்களைக் கூடுதலாய் விளைவிக்கும் நாடுகளில் இந்தியாவும் ஒன்று.

ஆகையால், இத்தகைய முன்னெடுப்பை இந்தியாவை, வங்கதேசம், கென்யா, நேபாளம், நைஜீரியா, ரஷ்யா, செனகல் போன்ற நாடுகளுடன் இணைந்து ஐக்கிய நாடுகள் சபையில் சிறு கூல ஆண்டு ஒன்றைக் கொண்டாட வேண்டும் என்ற முனைப்பை எடுத்துக் கூறச் செய்தது. இதன் பலனாய் எழுபது நாடுகள் முன்மொழிய, 193 ஐக்கிய நாடுகள் சபையின் உறுப்பு நாடுகள் தீர்மானத்தை ஒருமனதாய் ஏற்று, 2023 ஆம் ஆண்டைப் பன்னாட்டு சிறு கூல ஆண்டு என்று அறிவிக்க வைத்தது.

சென்ற ஆண்டின் கணக்குப்படி, நியூ இந்தியா சமாச்சார் என்ற பத்திரிக்கையில் வெளிவந்த வரைபடம், இந்தியாவில் தமிழ்நாட்டில் ஏழு வகையான சிறு கூலங்களைக் கூடுதலாய் உற்பத்தி செய்வதைக் காட்டுகிறது. *(பிப்ரவரி 1-15, பக்கம் 16).*



மேலும் சிறு கூலங்களிலிருக்கும் ஊட்டச்சத்தின் மதிப்பைக் குறிக்கும் அட்டவணை, சிறு கூலங்களின் பயனை நமக்குத் தெள்ளத் தெளிவாய் எடுத்துக்காட்டுகிறது.

சிறுதானியங்களின் ஊட்டச்சத்து மதிப்பு
(சமைக்கத்தக்க 100 கிராம் தானியத்தில்)

தானியங்கள்	புரதம் (கிராம்)	கொழுப்பு (கிராம்)	கார்போ. (கிராம்)	எரிசக்தி (கிகி)	கால்சியம் (மி.கி)	இரும்பு (மி.கி)
சோளம்	10.4	3.1	70.7	349	25	5.4
கம்பு	11.8	4.8	67.0	361	42	11.0
கேழ்வரகு	7.7	1.5	72.6	328	350	3.9
வரகு	9.8	1.6	66.6	353	35	1.7
சாமை	8.7	5.3	75.7	340	0.02	2.8
தினை	6.93	2.0	80.6	333	23.2	6.9
குதிரைவாலி	10.3	3.1	69.9	349	30.1	3.7

சிறு கூலங்களைப் பற்றி அறிந்து கொள்ளும் முன்னர், அதற்கு இணையான பெருங்கூலங்கள் என்னென்ன என்பதை நாம் அறிந்து கொள்வது நலம். இன்று நம்முடைய அன்றாட பயன்பாட்டிலிருக்கும் அரிசியும் கோதுமையும் சோளமும் பெருங்கூலங்களில் அடங்கும். இன்றைய சூழலில் நம்முடைய மக்கள் பலவித நோய்களால் பாதிக்கப்படுகின்றனர். அதற்கு நம்முடைய உணவுப் பழக்கங்களே வழிவகுகின்றன என்று கூறப்படுகிறது. அரிசியினால் பல தீமைகள் உண்டு என்றும் கோதுமையை உண்பதால் அதிலிருந்து காக்கப்படலாம் என்றும் விளம்பரப்படுத்தப்பட்டு வருகிறது. இன்னும் கிராமங்களில் சோளமே அவர்களது அடிப்படை உணவாய் இருந்து வருகிறது. தற்போது இதற்கு இணையாய் சிறு கூலங்களை உண்பதால் வரும் நன்மைகளை இந்த ஆண்டில் பற்பல நிலைகளில்

விழிப்புணர்வை ஏற்படுத்த வேண்டும் என்பதே நம்முடைய நாட்டின், நம் உலகின் நோக்கமாய் அமைகின்றது.

ICRISAT INTERNATIONAL CROPS RESEARCH INSTITUTE FOR THE SEMI-ARID TROPICS

தெலுங்கானா மாநிலத்தில் ஹைதராபாத்தில் உள்ள ICRISAT (International Crops Research Institute for Semi-Arid-Tropics) மிதவறட்சி வெப்பமண்டல பன்னாட்டு பயிர் ஆராய்ச்சி நிறுவனம் பல நாடுகளுடன் இணைந்து பல்வேறு ஆய்வுகளைச் செய்து அதன் முடிவுகளை அறிவித்து வருகிறது. அத்துடன் மதிப்பூட்டப்பட்ட சிறு கூல வகைகளையும் அறிமுகப்படுத்தி வருகிறது. மேற்கண்ட வரைபடமும் அட்டவணையும் இந்த ஆய்வு நிறுவனத்தின் ஆய்வுகளின் அடிப்படையில் பெறப்பட்டவை.



சிறு கூலங்களில் பெரும்பாலும் பயன்படுத்தப்படும் கூலங்கள், தினை, வரகு, பனிவரகு, கேழ்வரகு, கம்பு, சாமை, குல சாமை, குதிரைவாலி, பப்பரை, சிறு சோளம் என்பன. இதன் ஆங்கில மற்றும் தாவரவியல் இணைகள் பிற்சேர்க்கையில் தரப்பட்டுள்ளன.

என்னுடைய பட்டறிவில், நான் முதன்முதலில் பயன்படுத்திய சிறு கூலம் கேழ்வரகு ஆகும். கேழ்வரகு கஞ்சி, களி மற்றும் அடைகளை என் தாயார் எப்பொழுதும் சிறு வயது முதலே கொடுத்து வந்துள்ளார்.

பண்டையர் தமிழ் இலக்கியங்களில் சிறு கூலங்கள் என்று ஆய்வு தொடங்கிய போது முதன் முதலில் எண்ணத்தில் உதித்தது பழமொழிகள்.

தினை விதைத்தான் தினை அறுப்பான்
வினை விதைத்தவன் வினை அறுப்பான்

என்ற பழமொழி பன்னெடுங்காலமாய் நாம் செய்த செயலுக்குப் பலன் எப்படி கிட்டும் என்பதைத் தினை உவமை வழியாய் எடுத்துக் கூறும் பழமொழி. இதுவே பண்டைய மக்களின் உணவு என்பதை இதிலிருந்து அறியலாம்.

திருக்குறளில் தினை

திருவள்ளுவர் திருக்குறளில் தினையைப் பற்றி மூன்று குறள்களில் குறிப்பிடுகின்றார்.

தினைத்துணை நன்றி செயினும் பனைத்துணையாக்
கொள்வர் பயன்தெரி வார். (குறள் 104)

எனைத்துணையர் ஆயினும் என்னாம் தினைத்துணையும்
தேரான் பிறனில் புகல். (குறள் 144)

தினைத்துணையும் ஊடாமை வேண்டும் பனைத் துணையும்
காமம் நிறைய வரின். (குறள் 1282)

இங்கு தினை என்பது அளவைக் குறிக்கும் வகையில் பயன்படுத்தப்பட்டுள்ளது. அளவில் மிகச் சிறியதாய் இக்கூலம் இருப்பதால், அது உவமைக்குப் பயன்படுத்தப்பட்டுள்ளது.

தினை என்றதுமே நம்முடைய தமிழ்க் கடவுள் முருகன் தினைபுனத்தில் வள்ளியை மனம் புரிந்தது பலருக்கும் நினைவில் வரும்.

தமிழ்க் கடவுள் முருகன், தமிழர் உணவுடன் தொடர்பு கொண்டவர் என்பதை அவர், வள்ளியைத் தினைப்புனத்தில் கண்டு மணந்ததைக் கொண்டு அறியலாம்.

‘தெய்வ மணம்புணர் தீகால் வெளிசெய்த தேவரைந்த
தெய்வ மணம்புண ராரிக்கு மருக செச்சையந்தார்
தெய்வ மணம்புண ருங்குழ லாளைத் தினைப்புனத்தே
தெய்வ மணம்புணர் கந்தனென் னீருங்க டீதறவே.’ ... 30

என்று கந்தர் அந்தாதியில் அருணகிரிநாதரும்.

‘முருகோட்டந் தரப்பாயும் மும்மதமும்
ஊற்றெடுப்ப முரிவிற்கோட்டும்
ஒருகோட்டு மழகளிற்றை இருகோட்டு
முதுகளிறா உலவக் காட்டிப்
பருகோட்ட நறைவேட்டுப் பைங்கோட்டுத்
தினைப்புனத்துப் பரண்மேற்கொண்டு
குருகோட்டும் பெடைமனந்த குமரகோட்
டத்தடிகள் குலத்தாள் போற்றி.’ ... 8

என்று காஞ்சிப் புராணத்தில் சிவஞான முனிவர், குமாரக் கடவுள் பற்றி பாடியதிலிருந்து அறிகிறோம்.

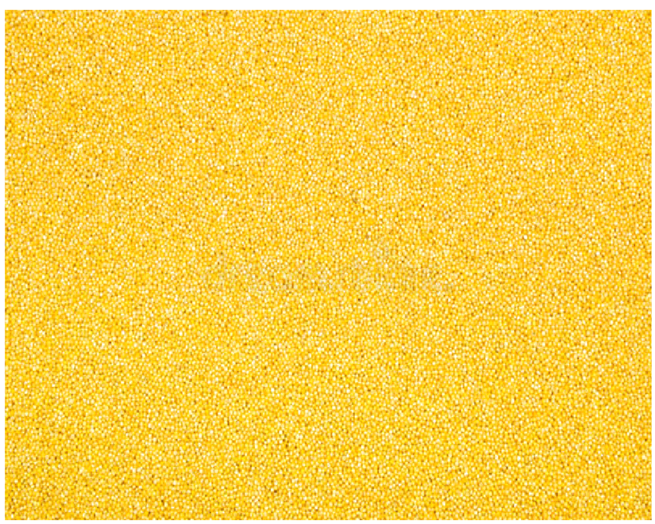
●

சிறு கூல அறிமுகம்

சிறு கூலங்களில் பெரும்பாலும் பயன்படுத்தப்படும் கூலங்கள், தினை, வரகு, பனிவரகு, கேழ்வரகு, கம்பு, சாமை, குல சாமை, குதிரைவாலி, பப்பரை, சிறு சோளம் என்பன. அவை பயிர்களாய் இருக்கும் போது, மற்றும் கூலமாய் இருக்கும் போது எப்படி காணப்படுகின்றன என்பதை இந்தப் பகுதி விளக்கும். அத்துடன் கூலங்களின் வகைகளும் பட்டியலிடப்பட்டுள்ளன.

தினை - Foxtail Millet





தினை - வகைகள்

கெண்டித்தினை
செந்தினை
மரத்தினை
பாலாந்தினை
வெள்ளைதினை
பைந்தினை
சிறுதினை
நாட்டுத்தினை
மாப்புத்தினை

வரகு - **Kodo Millet**





வரகு - வகைகள்

திரிவரகு
புறவரகு
பெருவரகு
உடும்புக்காலிவரகு
செங்காலி வரகு
சிட்டுக்கீச்சான் வரகு

பனிவரகு - **Proso Millet / Broomcorn Millet**





கேழ்வரகு - Finger Millet





கேழ்வரகு - வகைகள்

சாட்டைக் கேழ்வரகு

காரக் கேழ்வரகு

கண்டாங்கிக் கேழ்வரகு

பெருங் கேழ்வரகு

பிச்சாகாடிக் கேழ்வரகு

கம்பு - Pearl Millet





சாமை - Little Millet





குல சாமை - Browntop Millet





சாமை - வகைகள்

மல்லியச்சாமை
பெருஞ்சாமை
வெள்ளச்சாமை
கட்டவெட்டிச்சாமை
திருகுலாச்சாமை
சடஞ்சாமை
கருஞ்சாமை
செஞ்சாமை
சிட்டஞ்சாமை
பில்லுசாமை

குதிரைவாலி - Barnyard Millet





பப்பரை / மரக்கோதுமை - Buckwheat Millet





சிறுசோளம் - Sorghum Millet





சிறுசோளம் - வகைகள்

செஞ்சோளம்
கருஞ்சோளம்
உப்பஞ்சோளம்
கருப்புரட்டு சோளம்
சிகப்புரட்டு சோளம்
கோவில் பட்டிமொட்ட வெள்ளைச் சோளம்
அரியலூர் நெட்ட மஞ்ச சோளம்

●

அருங்கூலங்கள்

(Miracle Millets)

தினை, சாமை, குதிரைவாலி, வரகு, குலசாமை என்ற ஐந்து கூலங்கள் அருங்கூலங்கள் என கருதப்படுகின்றன. இதை நாம் உடலில் ஏற்படும் நோய்களைத் தவிர்க்க உதவுவதாய் மருத்துவர்கள் கண்டறிந்துள்ளனர்.

தமிழக அரசு வெளியிட்டுள்ள செய்திக் குறிப்பில், கீழ்க்கண்ட 5 கூலங்களை அருங்கூலங்கள் என்று குறிப்பிடுகிறது.

கம்பு - அருங்கூலங்களின் அரசன் இவன் அரிசியை விட 8 மடங்கு கூடுதல் இரும்புச்சத்துக் கொண்ட சர்க்கரை நோயாளிக்கான சர்க்கரை அளவை மிகவும் மெதுவாய் கூடச் செய்யும் (low glycemic) அரிசி.

வரகு - தமிழ் மூதாட்டி அவ்வை விரும்பிக் கேட்டு உண்ட மெல்ல சர்க்கரை தரும் மரபு கூலம்.

சாமை - பழங்குடி மக்கள் பயிராக்கி படைத்திடும் மருத்துவ குணமிக்க சிறு கூலம்.

தினை- கண்ணுக்கும் குழந்தைக்கும் நலம் தரும் பொன்னிற கூலம்.

கேழ்வரகு - இரும்பும் (Iron) சுண்ணாம்புச்சத்தும் (Calcium) நிறைந்த தாய்ப்பாலுக்கு அடுத்ததாக தரப்பட வேண்டிய முதல் திட உணவு.

●

சிறு கூல மனிதர்

சிறு கூலங்களைப் பற்றி குறிப்பிடும் போது இருவரை நாம் குறிப்பிட வேண்டும். சிறு கூல மனிதர் (Millet Man of India) என்று அழைக்கப்படுபவர் கர்நாடகத்தைச் சேர்ந்த பத்மஸ்ரீ காதர் வள்ளி துடைக்குளா (Padmashri Dr. Khadar Valli Dudekula). இவர் பல நோய்களையும் சிறு கூல உணவு முறை கொண்டு தீர்த்து வருபவர்.





தமிழகத்தில் இயற்கை விவசாயத்தைச் சிறப்புடன் செய்யும் வழிமுறைகளை எடுத்துச் சொன்ன நம்மாழ்வார் அவர்களும் சிறு கூல வளர்ப்பில் குறிப்பிடத்தக்கவர்.

●

தமிழ் இலக்கியங்கள்

தமிழ் இலக்கியங்களில் தமிழ் மக்களின் பண்புகள் படப்பிடித்துக் காட்டப்பட்டுள்ளன. சங்க காலம் தொட்டு பாடப்பட்ட பாடல்களில், தமிழர்கள் வாழ்க்கை முறை, உணவு முறை, பழக்கவழக்கங்கள் என்று நாம் அவற்றிலிருந்து அறிய முடிகிறது. குறிப்பாய் உணவு முறை என்று வரும்போது, அவர்கள் எந்த வகையான உணவுகளை உண்டு வந்தனர் என்பதை நாம் அவர்கள் பாடிய பாடல்கள் வாயிலாய் அறிகிறோம். தமிழ் இலக்கியங்களில் கூலங்கள் பற்றிய இந்நூலில், சங்கப் பாடல்களிலிருந்து தொடங்கி, பதினெட்டாம் நூற்றாண்டு வரை உள்ள பாடல்களில் கூலங்கள் பற்றிய குறிப்புகளைத் தேடி தொகுத்துத் தர முயன்றுள்ளேன்.

தமிழ் இலக்கியங்களின் காலவரையறையை, தமிழறிஞர்கள் கீழ்க்கண்டபடி வரையறுக்கின்றனர்.

பொ ஆ. மு. 500 முதல் பொ ஆ. பி. 200 வரை - சங்க கால இலக்கியங்கள்

(அகத்தியம், தொல்காப்பியம், எட்டுத்தொகை, பத்துப்பாட்டு)

பொ ஆ. மு. 200 முதல் பொ ஆ. பி. 450 வரை - சங்கம் மருவிய கால இலக்கியங்கள்

(பதினெண் கீழ்க்கணக்கு நூல்கள், சிலப்பதிகாரம், மணிமேகலை)

900 முதல் - 1300 வரை - சோழர் காலக் காப்பியங்கள்

(சீவகசிந்தாமணி, வளையாபதி, குண்டலகேசி. நீலகேசி, சூளாமணி, உதயணகுமார காவியம், யசோதர காவியம், நாககுமார காவியம், மேரு மந்தர புராணம், பெரிய புராணம், கம்பராமாயணம், நளவெண்பா)

1300 முதல் -1600 வரை

(சிவஞானபோதம், சிவப்பிரகாச பெருந்திரட்டு, திருப்புகழ், சீறாபுராணம்)

1600 முதல் -1800 வரை - நாயக்கர் காலம்

(கோவை, பரணி, பள்ளு, பிள்ளைத்தமிழ், குறவஞ்சி)

மேற்குறிப்பிட்டுள்ள நூல்களில் கூலங்கள் பற்றிய குறிப்புகள் என்னென்ன இருக்கின்றன என்பதைக் காணலாம்.

●

நிகண்டு நூல்கள்

திவாகர நிகண்டு, இறடி என்பது கருந்தினையையும் *(778)*, ஏனல் என்பது செந்தினையையும் *(779)* குறிப்பதாய் கூறுகிறது. இதன் காலம் 9ஆம் நூற்றாண்டு ஆகும்.

பிங்கல நிகண்டு சோழர்கள் ஆண்ட கி.பி. 10ஆம் நூற்றாண்டில் பிங்கல முனிவர் என்பவரால் இயற்றப்பட்டது. இது தினைப்புனத்தின் பெயராய் ஏனலையும் வளாகத்தையும் *(520)*, தினைமாவின் பெயரை நுவணை *(1113))* என்றும் குறிப்பிடுகிறது.

சூடாமணி நிகண்டு மண்டல புருடர் இயற்றிய சூடாமணி நிகண்டு என்ற நூலிலும் தினையைப் பற்றிய குறிப்புகள் இருக்கின்றன. இதன் காலம் கி.பி.16 ஆம் நூற்றாண்டு ஆகும்.

கருந்தினையைப் பற்றி,

'புங்கமே யுயர்ச்சி யம்பு பொரும் அம்பின் குதை முப்பேரே
திங்க ளம்புலி மாதப்பேர் சித்திரன் ஓவன் தச்சன்
கங்கென்ப வரம்பின் பக்கங்கருந்தினைபருந்து மாமே
தொங்கலே பீலிக்குஞ்சந் தூக்கொடு தொடுத்த மாலை.' *(20:1)*

என்ற பாடலும்,

செந்தினையைப் பற்றி,

'கவுசிகம் விளக்குத்தண் டோர்பண் பட்டுக் கடியகோட்டான்
சவுரியே திருமால் கள்வன் சனி யம னினைய நாற்பேர்
மவுலியே முடி கோடீரம் வட்கலென்பது நாண் கேடாம்
கவலைசெந்தினையோர்வல்லி கவர்வழி துன்ப நாற்பேர்.' *(233:5)*

'வானென்ப விசும்பு மேகம் மழையொடு பெருமை நாற்பேர்
தானையே சேனை யாடை படைக்கலந் தானுமாகும்
கானந் தே ரிசையே பேதை காடுதற் பாடி யைம்பேர்
ஏனலேசெந்தினைப்பேர் தினைப்புன மென்று மாமே.'
(303:12)

என்ற இரு பாடல்களும்,

திணைத்தாள் பற்றி,

'திட்டையே யுரலு மேடுந் திண்ணையு நண்ணு முப்பேர்
தட்டை வேய்த்திணைத்தாள் கிள்ளைதனைக் கடிகோலே முண்டம்
கிட்டியே தலையீற்றாவாங் கிருட்டியாந் தாள முப்பேர்
கட்டளை நிறைகல் லொப்பே யிட்டிகை யியற்ற லாணி.' *(56:14)*

'அருவியே மலைசார் வாறும் அரிதிணைத்தாளு மாகும்
அரலையே கனி வித் தாழி மரல் கழலையுமாமென்ப
கரடமே மதம் பாய்கின்ற சுவட்டொடு காகமு மாகும்
சுரியல்தான் பெண்மயிர்க்கே சொல்லும் மாண்மயிர்க்கும்
பேராம்.' *(198:35)*

என்ற இரு பாடல்களில் என்று, சூடாமணி நிகண்டில் திணைகுறிப்புகள் இருக்கின்றன.

நுவணை என்னும் திணைமா பற்றிய குறிப்பு,

'புவன நீர் புவிய மாகும் புரத்தலே காத்தல் வன்மை
நுவணைநூல் நுண்மை பிண்டி நூலே சாத்திரமுந் தந்தும்
தவவென்வ மிகுதி குன்றல் தந்தே நூல் சாத்திரப்பேர்
சிவ நன்மை குறுணி முத்தே சீவனே யுயிர் வியாழன்.' *(230:2)*

என்ற பாடலில் உள்ளது.

வட மலை நிகண்டு

ஈஸ்வர பாரதி அவர்கள் தொகுத்த வட மலை நிகண்டு என்ற நூலிலும் திணையைப் பற்றிய விவரங்கள் உள்ளன.

ஏனல் பற்றி,

'ஏனல் எனும்பெயர் திணைதினைப் புனமுமாம்.' 308

செந்திணையைப் பற்றி,

'கவலை யெனும்பெயர் கவர்படு வழியும்
துன்பமுஞ் செந்திணைப் பெயருமோர் கொடியுமாம்.' 376

கருந்தினையைப் பற்றி,

'கங்கெனும் பெயர்கருந் தினைவரம் பருகுமாம்.' 381

தினைத்தாள் பற்றி,

'அருவி யெனும்பெயர் மலைச்சார் நதியுந்
தினைத்தாள் பெயரும் செப்பப் பெறுமே.' 32

'தட்டை யெனும்பெயர் கரடிகைப் பறையும்
கிளிகடி குருவியுந் தினைத்தாளு முண்டமும்
மூங்கிலு மெனவே மொழிந்தனர் புலவர்.' 812

நுவணை என்னும் தினைமா பற்றிய குறிப்பு,

'நுவணை யெனும் பெயர் தினையின் பிண்டியும்
நூலு நுண்மையு நுவன்றனர் புலவர்.' 989

என்ற வரிகள் கூலங்கள் பற்றிய குறிப்புகள் உள்ள வரிகள்.

●

எட்டுத்தொகை நூல்களில் தினை

நற்றிணை

தொன்மைக்கும் பண்பாட்டிற்கும் முதன்மையான தமிழர்கள் வேளாண் மக்களாய் வாழ்ந்தவர்கள். சங்க காலத்திலிருந்தே தமிழ் மக்கள் பலவித கூலங்களைத் தங்களது உணவில் சேர்த்து வந்துள்ளனர். தொல்காப்பியம் கூறும், குறிஞ்சி, முல்லை, மருதம், நெய்தல், பாலை என்ற ஐந்து திணை மக்களும் அவரவர் நிலங்களுக்கு ஏற்ப பலவித உணவுகளை உண்டு வந்துள்ளனர். அத்தகைய உணவுகளைப் பற்றி நாம் சங்கப் புலவர்கள் பாடிய பாடல்களிலிருந்து அறிகிறோம்.

சங்ககாலம் தொட்டு சிறு கூலங்கள், குறிப்பாய் தினை, பயன்பாட்டிலிருந்து வந்துள்ளன. இதனை நாம் சங்க இலக்கியமான எட்டுத்தொகை நூல்களில் காணலாம். அவற்றை இப்பகுதியில் அறியலாம்.

எட்டுத்தொகை நூல்களில் ஒன்றான நற்றிணையில், பல புலவர்கள் குறிஞ்சி மற்றும் நெய்தல் திணை மக்கள் உண்ட தினையைப் பற்றி குறிப்பிட்டுள்ளனர். நற்றிணை நூலில் பல புலவர்கள், தினை, செந்தினை, சிறுதினை, மென் தினை, பைம் தினை ஆகிய தினை வகைகளைப் பாடியுள்ளனர்.

குறிஞ்சித் திணை மக்கள் தினையைத் தலையாய உணவாய் உண்டார்கள் என்பதை, மதுரை பெருமருதிள நாகனார்,

'நீடினை விளைமோ வாழிய தினையே' (251:11)

என்று பாடி, தினை உணவை வாழ்த்துவதிலிருந்து அறியலாம்.

தினையின் வகையான செந்தினையை, காய வைத்துத் தொகுக்கும் மக்கள் இருந்ததை,

'செந்தினை உணங்கல் தொகுக்கும்' (344:11)

என்று மதுரை அறுவை வாணிகன் இளவேட்டனார் என்ற புலவர் எடுத்துக் கூறுகிறார்.

தினைப்புனத்தில் சிறுதினையைப் பயிரிட்டு காப்பதைப் பற்றி மதுரை கண்ணத்தனார் என்ற புலவர்,

'சிறுதினை வியன் புனம் காப்பின்' *(351:9)*

என்று பாடுகிறார்.

மாறோக்கத்து நப்பசலையார், குறிஞ்சி மக்கள் பயன்படுத்திய மென் தினையைப் பற்றி,

'வாரல் மென் தினை புலர்வு குரல் மாந்தி' *(304:1)*

என்ற வரிகளில் குறிப்பிடுகிறார்.

மதுரை பூவண்ட நாகன் வேட்டனார், பைம் தினையைப் பற்றி

'தோடு தலை வாங்கிய நீடு குரல் பைம் தினை' *(317:3)*

என்று பாடி, குறிப்பிடுகிறார்.

நெய்தல் திணை மக்களின் வழக்கத்தை,

'உணங்கு தினை துழவும் கை போல் ஞாழல்' *(267:4)*

என்று காய்ந்த தினையைத் தொழவும் கையைப் பற்றி, புலவர் கபிலர் எடுத்துக் கூறுகிறார்.

இதைத் தவிரவும், குறிஞ்சி திணை பாடல்களில்,

'செம் கோல் கொடும் குரல் சிறுதினை வியன் புனம்' *(57:8)*

'பைம் தாள் செந்தினை படு கிளி ஓப்பும்' *(104:6)*

'தினை உண் கேழல் இரிய புனவன்' *(119:2)*

'கரும் கால் செந்தினை கடியும் உண்டன' *(122:2)*

'மென் தினை நெடும் போர் புரி-மார்' *(125:11)*

'வரு குறி செய்த வரை_அக சிறுதினை' *(134:3)*

'தேம் படு சாரல் சிறுதினை பெரும் குரல்' (147:2)

'செம் கேழ் ஆடிய செழும் குரல் சிறுதினை'

(கச்சிப்பேட்டு பெருந்தச்சனார் - 213:9)

'ஏனல் செந்தினை பால் ஆர் கொழும் குரல்'

(குளம்பனார் - 288:8)

'தந்தை வித்திய மென் தினை பைபய'

(உரோடோகத்து கந்தரத்தனார் - 306:1)

'கொய் பதம் கொள்ளும் நாம் கூஉம் தினையே'

(தங்கால் பொற்கொல்லன் வெண்ணாகனார் - 313:11)

'தினை கிளி கடியும் பெரும் கல் நாடன்'

(தொல் கபிலர் - 328:3)

'வணர் குரல் சிறுதினை கடிய' (கபிலர் - 373:9)

'இறைஞ்சிய குரல பைம் தாள் செந்தினை'

(கபிலர் - 376:2)

ஆகிய பாடல் வரிகளில், தினையைப் பற்றிய குறிப்புகள் உள்ளன.

நற்றிணை காலத்தில் தினை என்பது தமிழரின் தலையாய உணவாய் இருந்தது என்பதை இதிலிருந்து அறியலாம். இவற்றிலிருந்து தமிழரின் திடம் தரும் உணவாய் தினை இருந்து வந்திருக்கிறது என்று கொள்ளலாம்.

குறுந்தொகை

எட்டுத்தொகை நூல்களில் ஒன்றான குறுந்தொகை, பல புலவர்களால் பாடப்பட்ட பாடல்களின் தொகுப்பு. புலவர்கள் குறிஞ்சித் திணையிலும் நெய்தல் திணையிலும் பாடல்களைப் பாடியுள்ளனர். மலையும் மலை சார்ந்த இடமும், கடலும் கடல் சார்ந்த இடமும் என்ற இந்த இரு திணையிலும் வாழும்

மக்கள், தினை உணவை உண்டு வாழ்ந்தனர் என்பதை நாம் அவர்களையும் பாடல்களின் வழியாய் அறிகிறோம்.

தினையிலும் சில வகைகள் உள்ளன. தினை, சிறுதினை, செந்தினை என்ற வகைகளைப் பற்றி இந்தப் பாடல்களில் காண முடிகிறது. அதனால் பாடல்களையும், அந்தத் தலைப்புகளில் பாகுபடுத்தலாம்.

குறிஞ்சி தினை

புலவர் கபிலர்,

'யாரும் இல்லை தானே கள்வன்
தான் அது பொய்ப்பின் யான் எவன் செய்கோ
தினைதாள் அன்ன சிறு பசும் கால
ஒழுகு நீர் ஆரல் பார்க்கும்
குருகும் உண்டு தான் மணந்த ஞான்றே' *(25:1-5)*

என்றும்,

புலவர் மதுரை பெருங்கொல்லனார்,

'வளை வாய் சிறு கிளி விளை தினை கடீஇயர்
செல்க என்றோளே அன்னை என நீ
சொல்லின் எவனோ தோழி கொல்லை
நெடும் கை வன் மான் கடும் பகை உழந்த
குறும் கை இரும் புலி கொலை வல் ஏற்றை' *(141:1-5)*

என்றும்,

புலவர் தங்கால் முடக்கொல்லனார்,

'தினை கிளி கடிதலின் பகலும் ஒல்லும்
இரவு நீ வருதலின் ஊறும் அஞ்சுவல்
யாங்கு செய்வாம் என் இடும்பை நோய்க்கு என
ஆங்கு யான் கூறிய அனைத்திற்கு பிறிது செத்து
ஓங்கு மலை நாடன் உயிர்த்தோன் மன்ற' *(217:1-5)*

என்றும்,

புலவர் கபிலர்,

‘தினை பிடி உண்ணும் பெரும் கல் நாட’ ***(225:2)***

என்றும்,

புலவர் பெருஞ்சாத்தன்,

‘மறி குரல் அறுத்து தினை பிரப்பு இரீஇ’ ***(263:1)***

என்றும்,

புலவர் வாயில் இளங்கண்ணன்,

‘தினை புன மருங்கில் படு கிளி ஓப்பியும்’ ***(346:5)***

என்றும்,

புலவர் குறியிறையார்,

‘அவர் தினை புனம் மேய்ந்து ஆங்கு’ ***(394:5)***

என்றும்,

தினையைப் பற்றி குறிஞ்சித் திணை புலவர்கள் பாடியுள்ளனர்.

நெய்தல் தினை

அம்மூவன் என்ற புலவர், நெய்தல் திணையில்

‘நனை முதிர் ஞாழல் தினை மருள் திரள் வீ’ ***(397:1)***

என்றும் தினையைப் பற்றி பாடியுள்ளார்.

குறிஞ்சி சிறுதினை

புலவர் கடுவன் மள்ளன்,

‘பெரும் புன குறவன் சிறுதினை மறுகால்’ ***(82:4)***

என்றும்,

புலவர் நக்கீரர்,

‘புனவன் துடவை பொன் போல் சிறுதினை’ ***(105:1)***

என்றும்,

புலவர் உறையூர் முதுகண்ணன் சாத்தன்,

'புனவன் துடவை பொன் போல் சிறுதினை' (133:1)

என்றும்,

புலவர் கபிலர்,

'ஏனல் அம் சிறுதினை காக்கும் சேணோன்' (357:5)

என்றும்,

புலவர் தும்பிசேர் கீரனார்,

'கடவை மிடைந்த துடவை அம் சிறுதினை' (392:4)

என்றும்,

பெயரறியா புலவர்,

'சிறுதினை விளைந்த வியன் கண் இரும் புனத்து' (375:3)

என்றும்,

குறிஞ்சித் திணையில் சிறுதினையைப் பற்றி பாடியுள்ளனர்.

குறிஞ்சி செந்தினை

புலவர் கபிலர்,

'கரும்பு மருள் முதல பைம் தாள் செந்தினை' (198: 2)

என்றும்,

புலவர் இருந்தையூர் கொற்றன்,

'இரும் கல் வியல் அறை செந்தினை பரப்பி' (335:2)

என்றும்,

குறிஞ்சித் திணையில் செந்தினையைப் பற்றி பாடியுள்ளனர்.

இவ்வாறு குறுந்தொகையில் பல புலவர்கள் குறிஞ்சி மற்றும் நெய்தல் நிலங்களில் வாழும் மக்கள் உண்ணும் தினை, சிறிதினை, செந்தினை பற்றி பாடல்களைத் தந்துள்ளார்கள்.

ஐங்குறுநூறு

ஐங்குறுநூறு நூலில் அக்காலத்திய புலவர்கள் தினையைப் பற்றி பல இடங்களில் கூறியுள்ளனர்.

குறிஞ்சித் திணையில், கபிலர்

'உணங்கல-கொல்லோ நின் தினையே உவ காண்' *(207:2)*

என்று அன்னாய் வாழி பத்து பகுதியில் அன்னையை வாழ்த்தி பாடும் போது தினையைப் பற்றி பாடுகிறார்.

குன்ற குறவன் பத்து பகுதியில் தினைக்கதிர்கள் விளைந்து நிற்பதை,

'புன்_புல மயக்கத்து விளைந்தன தினையே' *(260:4)*

என்று பாடுகிறார்.

கிள்ளை பத்து பகுதியில் விளைந்து நிற்கும் தினைப்புனத்தைப் பற்றி

'குன்ற குறவர் கொய் தினை பைம் கால்' *(284:2)*

என்று பாடுகிறார்.

தினைக்கதிர்கள் விளைந்து நிற்கும் நாட்டை,

'தினை பாய் கிள்ளை வெரூஉம் நாட' *(287:2)*

எனப் பாடுகிறார்.

சிறுதினையைப் பற்றியும் பல பாடல்கள் உள்ளன.

அம்ம வாழி பத்து பகுதியில் சிறிதினை விளையும் தினைப்புனத்தின் காவலனை பற்றி,

'சிறுதினை காவலன் ஆகி பெரிது நின்' *(230:2)*

எனப் பாடுகிறார்.

கேழ பத்து பகுதியில்

'சிறுதினை மேய்ந்த தறுகண் பன்றி' *(262:1)*

என்று சிறுதினையை மேய்ந்த பன்றியைப் பற்றி பாடுகிறார். வளமான மலைப் பகுதியில் விளைந்து நிற்கும் சிறுதினையை உண்டு வாழும் பன்றியை,

'வள மலை சிறுதினை உணீஇய கானவர்' *(268:2)*

எனப் பாடுகிறார்.

கிள்ளை பத்து பகுதியில் சாரலில் வளர்ந்து நிற்கும் சிறுதினையைப் பற்றி,

'சிறுதினை கொய்த இருவை வெண் கால்
காய்த்த அவரை படு கிளி கடியும்' *(282:1-2)*

என, சிறுதினையைக் கொய்த பின் இருக்கும் கதிர் அறுத்த பாலினையும் அவரையும் கிளி உண்பது பற்றி எடுத்துக் கூறுகிறார்.

கேழ பத்து பகுதியில்,

'மென் தினை மேய்ந்த தறுகண் பன்றி' *(261:1)*

மென்தினையை மேயும் பன்றி பற்றி கூறுகின்றார்.

தினையை நுண்ணியமாய் அரைத்துத் தினை மாவாய் செய்வதை நுவணை என்பர். மென்தினையில் நுவணை செய்வதைப் பற்றி கிள்ளை பத்து பகுதியில்,

'மென் தினை நுவணை உண்டு தட்டையின்' *(285:2)*

எனப் பாடுகிறார்.

முல்லை திணையில், முல்லை பேயனார், உலர்ந்த பைம்தினையைப் பறவைகள் கொத்திச் செல்வதைத் தோழி வற்புறுத்த பத்து பகுதியில்,

'பைம் தினை உணங்கல் செம்பூழ் கவரும்' *(469:1)* எனப் பாடுவதையும் காண்கின்றோம்.

இவ்வகையில் ஐங்குறுநூறு நூலில் தினையின் வகைகளான சிறுதினையையும், மென்தினையையும் பைம்தினையையும் பற்றி நாம் அறியலாம்.

அகநானூறு

அகநானூறு பாடல்களிலும் தினையைப் பற்றிய குறிப்புகள் பல உள்ளன.

குறிஞ்சி திணையில், பாண்டிய மன்னன் அறிவுடைநம்பி என்ற புலவர்,

'கொய்யா முன்னும் குரல் வார்புதினையே' *(28:3)* என்றும்,

மதுரைப் பாலாசிரியர் நற்றாமனார் என்ற புலவர்,

'காவல் கண்ணினம்தினையே, நாளை' *(92:7)* என்றும்,

தினையை நோக்கிப் பாடுவதாய் காண்கின்றோம்.

மதுரை இளம்பாலாசிரியன் சேந்தங் கூத்தனார் என்ற புலவர்.

'உளைமான் துப்பின் ஓங்குதினைப் பெரும்புனத்துக்' *(102:1)* என்றும்.

மோசிகீரனார் என்ற புலவர்,

'தினைமேய் யானை இனன் இரிந்து ஓட' *(392:13)* என்றும்,

மதுரை இளம்பாலாசிரியன் சேந்தன் கூத்தனார் என்ற புலவர்,

'யானை வவ்வினதினைஎன நோனாது' *(348:10)* என்றும்,

தினைப்புனத்தைப் பற்றி பாடியுள்ளனர்.

முல்லை திணையில் இடைக்காடனார் என்ற புலவர்,

'தினைகள் உண்ட தெறி கோல் மறவர்' *(284:8)*

என்று தினையைக் கொண்டு செய்யப்பட்ட கள்ளைப்பற்றி பாடுகிறார்.

குறிஞ்சி திணையில், வெறி பாடிய காமக்கண்ணியார் என்ற புலவர்,

'உருவச்செந்தினைகுருதியொடு தூஉய்,' *(22:10)* என்றும்,

ஈழத்து பூதந்தேவனார் என்ற புலவர்,

'முதைச்சுவல் கலித்த மூரிச்செந்தினை' *(88:1)* என்றும்,

பேரிசாத்தனார் என்ற புலவர்,

'பைம் தாள்செந்தினைகொடும் குரல் வியன் புனம்' *(242:5)* என்றும்,

மதுரை அறுவை வாணிகன் இளவேட்டனார் என்ற புலவர்,

'உருவசெந்தினைநீரொடு தூஉய்' *(272:14)* என்றும்,

செந்தினையைப் பற்றி பாடி இருப்பதைக் காண்கிறோம்.

நெய்தல் திணையில், உலோச்சனார் என்ற புலவர்,

'நிரல் இயைந்து ஒன்றிய செலவின்செந்தினை' *(400:8)*

என்று செந்தினையைப் பற்றி பாடியுள்ளார்.

குறிஞ்சி திணையில், நல்வெள்ளியார் என்ற புலவர்,

'சிறுதினைப் படுகிளி கடீஇயர், பன் மாண்' *(32:5)* என்றும்,

பரணர் என்ற புலவர்,

'சிறுதினைபெரும் புனம் வவ்வும் நாட' *(148:6)* என்றும்,

'கிளை அமல் சிறுதினை விளை குரல் மேய்ந்து' *(178:12)* என்றும்,

பிசிராந்தையார் என்ற புலவர்,

'*சிறுதினைபடு கிளி எம்மொடு ஓப்பி*' *(308:10)* என்றும்,

ஊட்டியார் என்ற புலவர்,

'*உளை குரல் சிறுதினை கவர்தலின் கிளை அமல்*' *(388:4)* என்றும்,

சிறுதினையைப் பற்றி பாடியுள்ளனர்.

பாலை திணையில், எருமை வெளியனார் என்ற புலவர்,

'*ஏனல் அம்சிறு தினைச் சேணோன் கையதைப்*' *(73:14)* *என்று சிறுதினையைப் பற்றி பாடியுள்ளார்.*

பாலை திணையில், தாயங்கண்ணனார் என்ற புலவர்,

'*மென் தினைபுன்கம் உதிர்த்த மண்டையொடு*' *(237:10)* *என்று மென்தினையைப் பற்றி பாடியுள்ளார்.*

குறிஞ்சி திணையில், மதுரை மருதன் இளநாகனார் என்ற புலவர்,

'*தோடு வளர்பைம் தினைநீடு குரல் காக்கும்*' *(368:3)* *என்று பைம்தினையைப் பற்றி பாடியுள்ளார்.*

இவ்வகையில் அகநானூறு நூலில் தினையின் வகைகளான செந்தினையையும் சிறுதினையையும், மென்தினையையும் பைம்தினையையும் பற்றி குறிஞ்சி, முல்லை, பாலை திணைகளில் வாழ்ந்த மக்கள் அறிந்திருந்தனர் என்பதை நாம் தெளியலாம்.

புறநானூறு

புறநானூறு பாடல்களிலும் தினையைப் பற்றிய குறிப்புகள் பல உள்ளன.

மாங்குடி கிழார் என்ற புலவர் ஒரு சுவாரசியமான பாடலில்,

‘அடல் அரும் துப்பின் ....
குரவே தளவே குருந்தே முல்லை என்று
இ நான்கு அல்லது பூவும் இல்லை
கரும் கால் வரகே இரும் கதிர் தினையே
சிறு கொடி கொள்ளே பொறி கிளர் அவரையொடு
இ நான்கு அல்லது உணாவும் இல்லை
துடியன் பாணன் பறையன் கடம்பன் என்று
இ நான்கு அல்லது குடியும் இல்லை
ஒன்னா தெவ்வர் முன் நின்று விலங்கி
ஒளிறு ஏந்து மருப்பின் களிறு எறிந்து வீழ்ந்து என
கல்லே பரவின் அல்லது
நெல் உகுத்து பரவும் கடவுளும் இலவே’ ***(335:1-12)***

என்ற பாடல் அடிகளின் வழி,

குரவ மலர், தளவ மலர், குருந்த மலர், முல்லை மலர் ஆகிய இந்நான்கு மலர்களைத் தவிர வேறு மலர்களும் இல்லை; கரிய அடியையுடைய வரகு, பெரிய கதிரையுடைய தினை, சிறிய கொடியில் விளையும் கொள், புள்ளிகள் நிறைந்த அவரை இவை நான்கைத் தவிர வேறு உணவுப் பொருட்களும் இல்லை; துடியன், பாணன், பறையன், கடம்பன் ஆகிய இந்நான்கு குடிகளைத் தவிர வேறு குடிகளும் இல்லை; மனம் பொருந்தாத பகைவரின் முன்னே நின்று அவர் படையெடுப்பைத் தடுத்து, ஒளிறும் உயர்ந்த கொம்புகளையுடைய யானைகளைக் கொன்று தாமும் விழுப்புண்பட்டு இறந்தவர்களின் நடுகல்லைக் கும்பிடுவோமே அல்லாமல் நெல்லைத் தூவிக் கும்பிடும் கடவுளும் வேறு இல்லை என்று அன்றைய மக்களின் வாழ்க்கை முறையை எடுத்துக் காட்டுகிறார். இதிலிருந்து வரகையும் தினையையும் தமிழ் மக்கள் உணவாகக் கொண்டதைப் பற்றி அறிகிறோம்.

முல்லை நிலத்தைச் சேர்ந்த ஒரு புலவர்,

‘...... புல்லென் அடை முதல் புறவு சேர்ந்திருந்த
புன்_புல சீறூர் நெல் விளையாதே

வரகும் தினையும் உள்ளவை எல்லாம்
இரவல் மாக்களுக்கு ஈய தொலைந்தன' (328:1-4)

என்ற பாடல் அடிகள் வழியாய், நெல் விளையாமல், முல்லை திணையில் வரகும் தினையும் விதைக்கப்பட்டன என்பதை எடுத்துக் காட்டுகிறார்.

மற்றொரு புலவர்,

'வரகும் தினையும் உள்ளவை எல்லாம்
இரவல் மாக்கள் உண கொள தீர்ந்து என
குறித்து மாறு எதிர்ப்பை பெறாஅமையின்
குரல் உணங்கு விதை தினை உரல் வாய் பெய்து
சிறிது புறப்பட்டன்றோ இலளே தன் ஊர்' (333:9-13)

என்று பாடுவதிலிருந்து, பண்டைய மக்கள் தங்களிடம் இருக்கும் உணவினை இரந்து வரும் மக்களுக்குக் கொடுத்து வாழ்ந்தனர் என்பதையும், இருக்கும் கூலங்கள் தீர்ந்து விட்ட போதும், தங்களிடம் இருக்கும் விதை கூலங்களைக் கூட சமைத்துக் கொடுத்து வாழ்ந்தனர் என்பதையும் நாம் இப்பாடல் வழியாய் அறியலாம்.

கபிலர் என்ற புலவர்,

'தினை கொய்யக், கவ்வை கறுப்ப, அவரைக்' (120:10) என்றும்,

'புன தினை அயிலும் நாட சின போர்' (143:5) என்றும்,

பெருஞ்சித்திரனார் என்ற புலவர்,

'தினை அனைத்து ஆயினும், இனிதுஅவர்' (208:8) என்றும், தினையைப் பற்றி பாடுகின்றனர்.

கருவூர்க் கந்தப்பிள்ளைச் சாத்தனார் என்ற புலவர்,

'உழாஅது வித்திய பரூஉக்குரற் சிறுதினை' (168:6) என்றும்,

ஆலங்குடி வங்கனார் என்ற புலவர்,

'படலை முன்றில் சிறுதினை உணங்கல்' *(319:5)* என்றும்,
சிறுதினையைப் பற்றி பாடுகின்றனர்.

மேலும் கபிலர் என்ற புலவர்,

'மென் தினை யாணர்த்து நந்தும்-கொல்லோ' *(119:4)*
என்று மென்தினையைப் பற்றி பாடுகிறார்.

வீரை வெளியனார் என்ற புலவர்,

'மான்அதட் பெய்த உணங்குதினை வல்சி' *(320:10)*
என்று உணங்கு என்ற உலர்ந்த தினையைப் பற்றி பாடுகிறார்.

இவ்வாறு புறநானூறு பாடல்களிலும் தினை பற்றிய குறிப்புகளைக் காண முடிகிறது.

பதிற்றுப்பத்து

பதிற்றுப்பத்து நூலிலும் தினையைப் பற்றி பாடல் அடிகள் உள்ளன.

இரண்டாம் பத்தில் குமட்டூர்க்கண்ணனார் என்ற புலவர்,

'கொள்ளை வல்சி கவர் கால் கூளியர்
கல் உடை நெடு நெறி போழ்ந்து சுரன் அறுப்ப
ஒண் பொறி கழல் கால் மாறா வயவர்
திண் பிணி எஃகம் புலியுறை கழிப்ப
செம் கள விருப்பொடு கூலம் முற்றிய
உருவ செந்தினை குருதியொடு தூஉய்
மண்_உறு முரசம் கண் பெயர்த்து இயவர்' *(19:1-7)*

என்ற பாடல் அடிகளின் வழியாய்,

பகைவர் நிலத்தில் கொள்ளையிட்டதையே உணவாகக் கொண்ட, முன்னேறிச் செல்லும் கால்களையுடைய ஏவலர்கள் கற்களையுடைய நெடிய வழிகளை வெட்டி, பாலைவெளியில்

வழிகளை உருவாக்க, ஒளிரும் புள்ளிகளையுடைய கழல் அணிந்த கால் முன் வைத்ததைப் பின்னால் எடுக்காத வீரர்கள் திண்ணிதாகப் பிணிக்கப்பட்ட வாளினை அதன் புலித்தோல் உறையிலிருந்து உருவியவாறு சிவந்த போர்க்களத்தில் புகும் விருப்பத்தோடு, கூலங்களாய் நிரப்பிய நிறங்கொண்ட செந்தினையைக் குருதியோடு கலந்து தூவிப் பலியிட்டு, கழுவிப் பூசிக்கப்பட்ட முரசத்தின் மேற்பகுதியில் குருதியினைப் பூசி, முரசு முழக்குவோர் என்று அன்றைய மன்னர்கள் பகைவரின் நிலத்தைக் கைப்பற்றிய பின், செய்யும் பலி கொடுத்து வணங்குவதைப் பற்றி விளக்கும் போது செந்தினையைப் பயன்படுத்தியதை எடுத்துக்காட்டுகிறார்.

மூன்றாம் பத்தில் பாலைக் கௌதமனார் என்ற புலவர்,

'முழவு இமிழ் மூதூர் விழவு காணூஉ பெயரும்
செழும் பல் வைப்பின் பழன பாலும்
ஏனல் உழவர் வரகு மீது இட்ட
கான் மிகு குளவிய வன்பு சேர் இருக்கை
மென் தினை நுவணை முறை_முறை பகுக்கும்' *(30:20-24)*

என்ற பாடல் அடிகள் வழியாய்,

முழவுகள் முழங்குகின்ற பழமையான ஊரில் விழாவினைக் காண்பதற்காகச் செல்லுகின்ற, செழுமையான பல ஊர்களையும் கொண்ட மருத நிலப் பகுதிகளின் மக்களும் தினைப்புனத்தை உழுது வாழும் குறவர்கள், வரகுத்தாள்களை மேலே வேய்ந்த, மணம் மிக்க காட்டுமல்லிகை வளர்கின்ற, வலிய நிலத்தைச் சேர்ந்த, மனைகளில் மென்மையான தினை மாவை விருந்தினருக்கு முறை முறையாய்ப் பகிர்ந்தளிக்கும் பண்டைய தமிழரின் குணநலன்களை எடுத்துக்காட்டுகிறார்.

'மென் தினை. நுவணை முறை_முறை பகுக்கும்' *(30:24)*

என்ற பாடல் அடிகள் செந்தினையையும், மென்தினையையும் குறிக்கின்றன.

இவ்வாறு பதிற்றுப்பத்து பாடல்களிலும் தினை, செந்தினை, மென்தினை பற்றிய குறிப்புகள் உள்ளன.

பரிபாடல்

பரிபாடல் நூலில் குன்றம் புதனார் என்பவர் தினையைப் பற்றி கூறியுள்ளார்.

'கருவி ஆர்ப்ப கருவி நின்றன குன்றம்
அருவி ஆர்ப்ப முத்து அணிந்தன வரை
குருவி ஆர்ப்ப குரல் குவிந்தன தினை
எருவை கோப்ப எழில் அணி திருவில்
வானில் அணித்த வரி ஊதும் பல் மலரால்
கூனி வளைத்த சுனை
புரி உறு நரம்பும் இயலும் புணர்ந்து
சுருதியும் பூவும் சுடரும் கூடி
எரி உருகு அகிலோடு ஆரமும் கமழும்
செரு வேல் தானை செல்வ நின் அடியுறை
உரிதினின் உறை பதி சேர்ந்து ஆங்கு
*பிரியாது இருக்க எம் சுற்றமோடு உடனே' **(18:45-56)***

என்ற பாடல் வரிகளில், ஒரு நாட்டின் சிறப்பைப் பற்றி கூறும்போது,

'குருவி ஆர்ப்ப குரல் குவிந்தன தினை' என்று அந்நாட்டில் மக்கள் உண்ணும் உணவினைப் பற்றி எடுத்துக் கூறுகிறார்.

கலித்தொகை

கலித்தொகை நூலில் தினையைப் பற்றிய குறிப்புகள் உள்ளன.

குறிஞ்சி திணையில், கபிலர் என்ற புலவர்,

'விளியா நோய் உழந்து ஆனா என் தோழி, நின் மலை
முளிவுற வருந்திய முளை முதிர் சிறு தினை
தளி பெறத் தகைபெற்றாங்கு, நின்
*அளி பெற நந்தும், இவள் ஆய் நுதல் கவினே!' **(53)***

என்ற பாடல் அடிகளில் மூளை முதிர் சிறுதிணை பற்றி குறிப்பிடுகின்றார்.

முல்லைக் கலியில், சோழன் நல்லுத்திரன் என்ற புலவர்,

'நின் நெஞ்சம் களமாக் கொண்டு யாம் ஆளல் எமக்கு எவன் எளிது ஆகும்

புனத்து உளான் என்னைக்குப் புகா உய்த்துக் கொடுப்பதோ?

இனத்து உளான் எந்தைக்குக் கலத்தொடு செல்வதோ?

தினைக் காலுள் யாய் விட்ட கன்று மேய்க்கிற்பதோ?' (108:30-33)

என்ற பாடல் அடிகளில், தினைப்புனத்தைப் பற்றி குறிப்பிடுகின்றார்.

மேற்கண்ட எட்டுத்தொகை நூல்களில் வரும் பாடல்களில் சிறுதினை, செந்தினை, மென்தினை, பைம் தினை பற்றிய குறிப்புகள் அடங்கியுள்ளன.

●

எட்டுத்தொகை நூல்களில் ஏனல்

கருந்தினைக்கு மற்றொரு பெயர் ஏனல். இந்தச் சொல் எட்டுத்தொகை நூல்களில் பல பாடல்களின் விரவிக் கிடக்கின்றது. பெரும்பாலும் குறிஞ்சித் திணைப் பாடல்களில் கிடைக்கின்றன.

நற்றிணை

ஏனல் என்ற சொல் நற்றிணையில் பல பாடல்களில் விரவிக் கிடக்கின்றது.

குறிஞ்சித் திணையில் ஒரு புலவர்,

'ஏனல்காவலர் மா வீழ்த்து பறித்த
பகழி அன்ன சே அரி மழை கண்
நல்ல பெரும் தோளோயே ..' *(13:3-5)*

தினைப்புனக் காவலர் காட்டுப்பன்றியை வீழ்த்திவிட்டுப் பறித்த அம்பினைப் போன்ற சிவந்த வரிகளையுடைய குளிர்ச்சியான கண்களையும் நல்ல பெரிய தோள்களையும் உடையவளே! என்று பாடும் போது ஏனல் என்ற தினையைக் குறிப்பிடுகின்றார்.

மற்றொரு புலவர், குறவரின் மகள் ஏனல் காவல் செய்தாள் என்று தினைப்புனக் காவல் பற்றி பாடும்போது,

'கான குறவர் மட_மகள்
ஏனல்காவல் ஆயினள் எனவே' *(102:8-9)*

எனக் குறிப்பிடுகிறார்.

மேலும் ஒரு புலவர், மலைக்கு அயலாய் செழித்து வளர்ந்த கரிய நிறங்கொண்ட தினைப்புனத்தில் தன் துணையினின்றும் பிரிந்த கொடிய யானை அணுகுவதைக் கண்ட அழகிய குடியிருப்பின் கானவர் என்பதை அழகிய பாடல் வரிகளில் கூறும்போது, தினைப்புனத்தை ஏனல் என்று குறிப்பிடுகின்றார்.

'மலை அயல் கலித்த மை ஆர்ஏனல்
துணையின் தீர்ந்த கடுங்கண் யானை
அணைய கண்ட அம் குடி குறவர்
கணையர் கிணையர் கை புனை கவணர்
விளியர் புறக்குடி ஆர்க்கும் நாட
பழகிய பகையும் பிரிவு இன்னாதே' *(108:1-6)*

மேலும் ஒரு புலவர் தினைப்புனக் காவல் பற்றி,

'ஏனல்காவலின் இடை உற்று ஒருவன்
கண்ணியன் கழலன் தாரன் தண்ணென' *(128:7-8)*

என்று குறிப்பிடுகிறார்.

இரும்பாலாகிய அரிவாளால் அரிந்து கொள்ளப் போகும் தினையின் பெரிய கதிர்களைக் கொத்தித்தின்னாத சிறிய பச்சைக்கிளிகளுக்கும் என்பதைச் சொல்ல விழையும் ஒரு புலவர்,

'இரும்பு கவர்கொண்டஏனல்
பெரும் குரல் கொள்ளா சிறு பசும் கிளிக்கே' *(194:9-10)*

எனப் பாடுகிறார்.

குறிஞ்சி ஐயூர் முடவனார் என்ற புலவர், மெல்லிய பஞ்சினைத் தலையிலே கொண்டு பிஞ்சுவிட்டிருக்கும் கதிர்கள் பால்பிடித்துத் தலைசாய்க்கக் கதிரை மூடிய தாள்கள் காற்றால் அசைகின்ற தினைப்பயிருக்கு என்று கூற விரும்பியதை,

'துய் தலை புனிற்று குரல் பால் வார்பு இறைஞ்சி
தோடு அலை கொண்டனஏனல்என்று
துறு கல் மீமிசை குறுவன குழீஇ' *(206:1-3)*

என்ற பாடல் வரிகளில் ஏனல் என்ற சொல்லைப் பயன்படுத்தி வெளிப்படுத்துகிறார்.

குறிஞ்சி நொச்சி நியமங்கிழார் என்ற புலவர்,

'மலை இடம்படுத்து கோட்டிய கொல்லை
தளி பதம் பெற்ற கான் உழு குறவர்

சில வித்து அகல இட்டு என பல விளைந்து
இறங்கு குரல் பிறங்கிய ஏனல் உள்ளாள்' (209:1-4)

என்ற பாடல் அடிகளின் வழியாய், மலைப்பக்கத்தை விசாலமாக்கி உருவாக்கிய கொல்லையில் மழையால் ஈரப்பதம் பெற்ற காட்டை உழும் குறவர் கொஞ்சம் விதைகளை அங்கொன்றும் இங்கொன்றுமாய் விதைக்க, பல படியாய் விளைந்து கதிர் சாய்ந்து விளங்கும் தினைப்புனத்தைக் குறிப்பிடுகிறார்.

குறிஞ்சி கொற்றம் கொற்றனார் எனும் புலவர், விரிந்த அலைகளையுடைய கடல் பின்வாங்கிக் காய்ந்த நிலம் ஆகியது போல ஆகி காய்ந்து புலரும் பருவத்தை எய்தின தினையின் கதிர்கள் என்பதை,

'சாரல் ஆரம் வண்டு பட நீவி
பெரிது அமர்ந்து இயைந்த கேண்மை சிறு நனி
அரிய போல காண்பேன் விரி திரை
கடல் பெயர்ந்து அனைய ஆகி
புலர் பதம் கொண்டன ஏனல் குரலே' (259:6-10)

என்ற பாடல் அடிகளால் விளக்குகிறார்.

குறிஞ்சி குளம்பனார் எனும் புலவர்,

'ஏனல் செந்தினை பால் ஆர் கொழும் குரல்
சிறு கிளி கடிகம் சென்றும் இ
நெடுவேள் அணங்கிற்று என்னும்-கொல் அதுவே'
(288:8-10)

என்ற பாடல் அடிகளின் வழியாய், ஏனலாகிய செந்தினையின் பால் பிடித்த கொழுத்த கதிர்களில் படியும் சிறிய கிளிகளை ஓட்டுவதற்காகச் சென்றிருந்தும் இந்த முருகவேள் வருத்தியது என்று சொல்லுமோ அது? என்று கூறும் போது, ஏனலெனும் செந்தினையைப் பற்றி பாடுகிறார்.

குறிஞ்சி கபிலர் என்ற புலவர், சொரசொரப்பான பிடரியைக் கொண்ட பன்றி, தோலாய் வற்றிப்போன

முலைகளையுடைய தன் பெண்பன்றியுடன் திரண்ட அடித்தாள்களையுடைய தினையை அளவின்றித் தின்று தீர்த்தது என்பதை.

'பிணர் சுவல் பன்றி தோல் முலை பிணவொடு
கணை கால் ஏனல் கைம்மிக கவர்தலின்' (336:1-2)

என்ற பாடல் அடிகளால் எடுத்தியம்புகிறார்.

குறிஞ்சி மதுரை அறுவை வாணிகன் இளவேட்டனார் எனும் புலவர், அழகிய மலையின் பக்கத்தில் வியக்கும்படி வளர்ந்திட்ட நீலமணி போன்ற கதிரின் தாள்களைக் கொண்ட கருமை பொருந்திய தினைக்கதிர்கள் பெரிய பிடியானையின் பெருங்கையைப் போன்று வளைந்து தொங்கும் பெரிய தினைப்புனத்தினைக் காவல் காப்பதை நினைத்தோமாயின், ஆராய்ந்த இழைகளை அணிந்தவளே! என்று தினைக்கதிர்களையும் தினைப்புனத்தினையும்

'அணி வரை மருங்கின் ஐது வளர்ந்திட்ட
மணி ஏர் தோட்ட மை ஆர்ஏனல்
இரும் பிடி தட கையின் தடைஇய பெரும் புனம்
காவல் கண்ணினம் ஆயின் ஆய்_இழை' (344:1-4)

என்ற அழகிய பாடல் அடிகளால் விளக்குகிறார்.

மேலும் ஒரு புலவர்,

'சிறு கண் பன்றி பெரும் சின ஒருத்தல்
துறு கண் கண்ணி கானவர் உழுத
குலவு குரல் ஏனல் மாந்தி ஞாங்கர்
விடர் அளை பள்ளி வேங்கை அஞ்சாது
கழை வளர் சாரல் துஞ்சும் நாடன்' (386:1-5)

என்ற பாடல் அடிகளின் வழியாய், சிறிய கண்களையுடைய பன்றியின் மிகுந்த சினத்தைக்கொண்ட ஆணானது நெருங்கத் தொடுக்கப்பட்ட தலைமாலையையுடைய கானவர் உழுது விதைத்த வளைந்த கதிரையுடைய தினையை நிரம்ப உண்டு, அங்கு மலைப்பிளவுகளில் தங்கியிருக்கும் வேங்கைப் புலிக்கு

அஞ்சாது மூங்கில் வளரும் மலைச் சாரலில் தூங்கும் நாட்டையுடையவன் என்று வேந்தனைப் புகழும் போது, நன்கு விளைந்த தினைக்கதிர்களைப் பற்றியும் குறிப்பிடுகிறார்.

குறிஞ்சி காவிரி பூம்பட்டினத்து செங்கண்ணனார் என்ற புலவர், ஒரு பெண், சிறு கிளிகள் கொத்தியழிக்கும் பெரிய கதிர்களையுடைய தினைப்புனத்தின் காவல் நீதான் என்று சொல்லிவிட்டாள் என்றும் தினைப்புனத்தைக் காக்க ஒருவரைக் குறித்துச் சொல்வதாய்,

'சிறு கிளி முரணிய பெரும் குரல்ஏனல்
காவல் நீ என்றோளே சேவலொடு' *(389:6-7)*

என்ற பாடல் அடிகளில் எடுத்துக்காட்டுகிறார்.

நற்றிணையில் பல பாடல்களில் இப்படி ஏனல் என்ற சொல் தினை, தினைப்புனத்தைக் குறிக்கும் வகையில் குறிப்பிடப்பட்டுள்ளது.

அகநானூறு

அகநானூறு பாடல்களிலும் ஏனல் என்ற சொல் பல புலவர்களால் கையாளப்பட்டுள்ளது.

குறிஞ்சி கபிலர் எனும் புலவர்,

'ஏனல்அம் காவலர் ஆனாது ஆர்-தொறும்
கிளி விளி பயிற்றும் வெளில் ஆடு பெரும் சினை'

(12:6-7)

பாடல் அடிகள் வழியாய், தினைப்புனக் காவல் மகளிர் ஓயாது ஆரவாரிக்குந்தோறும் என்பதின் மூலம், மகளிர் பலரும் தினைப்புனக் காவல் இருந்தார்கள் என்று எடுத்துக் கூறும் போது, ஏனல் என்ற சொல்லைப் பயன்படுத்துகிறார்.

புலவர் குறிஞ்சி நல்வெள்ளியார், நேற்றுப் பகலில் தினைப்புனத்தில் தோன்றி, அழகிய மணிகள் ஒளிரும் அணிகளைப் பூண்டவனாய் வந்து, அரசன் போன்ற (தனது) தோற்றத்துக்கு மாறாய் இருந்தான் ஒருவன் என்பதை,

'நெருநல் எல்லைஏனல்தோன்றி
திரு மணி ஒளிர்வரும் பூணன் வந்து
புரவலன் போலும் தோற்றம் உறழ் கொள' *(32:1-3)*

பாடலில் எடுத்துக் கூறும் போது, ஏனல் எனும் தினைப்புனத்தைக் குறிப்பிடுகின்றார்.

பாலை எருமை வெளியனார் என்ற புலவர்,

'ஏனல்அம் சிறுதினை சேணோன் கையதை
பிடி கை அமைந்த கனல் வாய் கொள்ளி' *(73:14-15)*

என்ற அடிகளின் வாயிலாய், தினை வகைகளில் ஒன்றாகிய சிறுதினையைக் காக்கும் பரண்மேலுள்ளவனின் கையிலிருக்கும் கைப்பிடியைக் கொண்ட தீயை உமிழும் கொள்ளிக்கட்டையைக் குறிப்பிடும் போது, ஏனல் எனும் சிறிதினையைக் குறிப்பிடுகிறார்.

மற்றொரு பாடலில், குறிஞ்சி கபிலர் என்ற புலவர், முதிர்ந்த கதிரினையுடைய தினைப்புனத்தின் நுழைவிடத்தின் ஒரு பக்கத்தில் மலர் மாலை அணிந்த மார்பினையுடையவனாய் நின்று கொண்டிருந்தவனைக் கண்டவர்கள் பலரே, வாழ்க தோழியே! என்று வாழ்த்தும் போது,

'புலர் குரல் ஏனல் புழை உடை ஒரு சிறை
மலர் தார் மார்பன் நின்றோன் கண்டோர்
பலர் தில் வாழி தோழி அவருள்' *(82:13-15)*

என்ற பாடல் அடிகளில், தினைப்புனம் பற்றி எடுத்தியம்புகிறார்.

மற்றொரு பாடலில், குறிஞ்சி கபிலர், சந்திப்பிடமாகக் கொண்ட முற்றிக் காய்ந்த கதிரையுடைய தினைப்புனத்தில் கிளிகளை ஓட்டுவதற்கு அவள் பாடும் பாடலும் இனி இல்லாமற் போயிற்று - (கதிரும் கொய்யப்பட்டது) மிகவும் இரங்கத் தக்கவள் - உன்னுடைய அருளையன்றி வேறொரு துணையும் இல்லாத இவள் என்று ஒரு பெண்ணைக் குறிப்பிடும் போது,

'புணர் குறி செய்த புலர் குரல் ஏனல்
கிளி கடி பாடலும் ஒழிந்தனள்
அளியள் தான் நின் அளி அலது இலளே' (118:12-14)

என்ற பாடல் அடிகளைப் பயன்படுத்துகின்றார்.

குறிஞ்சி வீரை வெளவெளயன் தித்தனார் என்ற புலவர்,

'குற_மகள் காக்கும் ஏனல்
புறமும் தருதியோ வாழிய மழையே' (188:13-14)

என்ற பாடல் அடிகளில், குறமகளாகிய எம் தலைவி காவல் காக்கும் தினைப்புனத்தில் மழையைப் பெய்து காக்கவும் செய்கின்றாயோ? நீ வாழ்க என்று மழையை வாழ்த்தும்போது, ஏனல் என்று குறிப்பிடுகின்றார்.

புலவர் குறிஞ்சி விற்றூற்று மூதெயினனார், தீயால் சுட்டு பண்படுத்தப்பட்ட கொல்லையில் விளைந்து கதிர் வளைந்த தினைப்புனத்திற்கு உன் துன்பத்தைக் கூறுவதற்காய் நாள்தோறும் வருகின்றவனே! என்பதை விளக்கும் முகமாய்,

'எரி தின் கொல்லை இறைஞ்சியஏனல்
எவ்வம் கூறிய வைகலும் வருவோய்' (288:5-6)

எனும் பாடல் அடிகளில் கூறி, தினைப்புனத்தைப் பற்றி குறிப்பிடுகிறார்.

குறிஞ்சி மதுரை அறுவை வாணிகன் இளவேட்டனார் எனும் புலவர்,

'கரும்பு என கவினிய பெரும் குரல் ஏனல்
கிளி பட விளைந்தமை அறிந்தும் செல்க என' (302:10-11)

என்ற பாடல் அடிகளின் வாயிலாய், கரும்பு என்று சொல்லத்தக்க விதத்தில் அழகுடைய பெரிய கதிர்களையுடைய தினை கிளிகள் வந்து வீழும்படி விளைந்ததை அறிந்து வைத்தும், அக் கிளிகளை ஓட்டச் செல்லுங்கள் என்று குறிப்பிடும் போது, கரும்புக்கு நிகராய் வளர்ந்து நிற்கும் தினையை, ஏனல் என்று குறிப்பிடுகின்றார்.

புலவர் குறிஞ்சி மதுரை இளம்பாலாசிரியன் சேந்தன் கூத்தனார், மலைச் சாரலில் உள்ள பெரிய தினைப்புனக் காவலை மறந்திருக்கும்போது, யானைகள் தினைப்புனத்தில் நுழைந்து கவர்ந்து உண்ண, அதனைப் பொறுக்காமல் இளையரும், முதியருமான சுற்றமெல்லாம் கூடி வில்லையும் அம்பையும் தேடிக்கொண்டு திரியும் நாட்டையுடையவான நம் தலைவனின் உறுதியற்ற இனிய சொற்களை உண்மையென நம்பிய என் நெஞ்சமே- (இனி நமக்கு என்ன ஆகுமோ?) என்ற அழகிய சூழலை விளக்கும்போது.

'அடுக்கல் ஏனல் இரும் புனம் மறந்து_உழி
யானை வவ்வின தினை என நோனாது' (348:10-11)

என்ற பாடல் வரிகளில் தினை இருக்கும் புனத்தைப் பற்றி குறிப்பிடும்போது ஏனல் என்ற சொல்லைப் பயன்படுத்துகின்றார்.

இப்படி பல அகநானூற்றுப் பாடல்களில் ஏனல் என்பதைத் தினை மற்றும் தினைப்புனத்தைக் குறிக்கும் வகையில் புலவர்கள் பாடியுள்ளனர்.

குறுந்தொகை

குறுந்தொகை நூலிலும் குறிஞ்சித் திணையில் புலவர்கள் ஏனல் பற்றி குறிப்பிட்டுள்ளனர்.

மீனெறி தூண்டிலார் என்ற புலவர், என் உடம்பு மட்டுமே இங்கு இருக்கிறது. என் மனமோ தினைப்புனக் காவலர் கவண்விடும் ஒலிக்கு அஞ்சிய காட்டு யானை கைவிட்ட பச்சை மூங்கில் பிடித்திழுத்த மீன் பின்னர் விட்டுவிட்ட தூண்டிலைப்போல நிமிர்ந்து உயர்கின்ற காட்டையுடைய தலைவனுடன் அங்குச் சென்றுவிட்டது என்ற உணர்வினை,

'யானே ஈண்டையேனே என் நலனே
ஏனல் காவலர் கவண் ஒலி வெரீஇ
கான யானை கை விடு பசும் கழை
மீன் எறி தூண்டிலின் நிவக்கும்
கானக நாடனொடு ஆண்டு ஒழிந்தன்றே' (54:1-5)

விளக்கும்போது, தினைப்புனக் காவலர் என்பதற்கு ஏனல் என்று சொல்லை பயன்படுத்தி உள்ளார்.

புலவர் மள்ளனார்,

'பூ ஒத்து அலமரும் தகைய ஏ ஒத்து
எல்லாரும் அறிய நோய் செய்தனவே
தே மொழி திரண்ட மென் தோள் மா மலை
பரீஇ வித்திய ஏனல்
குரீஇ ஓப்புவாள் பெரு மழை கண்ணே' (72:1-5)

என்ற பாடல் அடிகளின் வாயிலாய், பூவினைப்போன்று சுழலும் தன்மையுடையன, அம்பினைப் போல் எல்லாரும் அறிய துன்பத்தை உண்டாக்கின; இனிய மொழியினையும், திரண்ட மெத்தென்ற தோளினையும் உடைய, பெரிய மலைப்பக்கத்தில் விதைத்த தினைப்புனத்தில் குருவிகளை ஓட்டுபவளின் பெரிய குளிர்ந்த கண்ணே' என்று கூறும் போது விதைத்த தினைப்புனத்தைக் குறிப்பிடுகிறார்.

கபிலர் என்ற புலவர், மரங்களை வெட்டிச் சுட்டெரித்துச் சீர்ப்படுத்திய புனத்தில் தழைத்த தினையில் வந்து வீழும் கிளிகளை ஓட்டும் தலைவியின் கையிலுள்ள குளிர் என்னும் கருவி இசை பாடும்போது இசைக்கும் இனிய தாளத்தை உடையது என்ற கருத்தினை,

'சுடு புன மருங்கில் கலித்த ஏனல்
படு கிளி கடியும் கொடிச்சி கை குளிரே
இசையின் இசையா இன் பாணித்தே' (291:1-3)

எனும் பாடல் அடிகளில் உரைக்கும் போது, ஏனல் என்ற சொல்லைக் குறிப்பிட்டுள்ளார்.

மேலும் மற்றொரு பாடலில்,

'ஏனல் அம் சிறுதினை காக்கும் சேஏணோன்
ஞெகிழியின் பெயர்ந்த நெடு நல் யானை
மீன் படு சுடர் ஒளி வெரூஉம்
வான் தோய் வெற்பன் மணவா ஊங்கே' (357:5-8)

ஏனல் என்ற அழகிய சிறுதினையின் பயிரைக் காக்கும் பரண் மீதிருப்பவன் தீக்கடை கோலில் எழுப்பிய தீயினால் இடம்பெயர்ந்த நெடிய நல்ல யானை விண்மீன் விழுவதால் ஏற்படும் சுடர்விடும் ஒளியினைக் கண்டு அஞ்சும் விண்ணைத்தொடும் மலைநாட்டைச் சேர்ந்தவனை மணப்பதற்கு முன்னே என்று தன் கருத்தினைக் கூறும்போது, ஏனல் என்ற சிறுதினையைக் குறிப்பிடுகிறார்.

மதுரை ஈழத்து பூதன் தேவன் என்ற புலவர், மலைச்சாரலில் உள்ள பெண் யானையின் துதிக்கையை ஒத்த பெரிய கதிர்களைக் கொண்ட தினையை உண்ணும் கிளையை ஓட்டும் குறத்தியின் கையிலுள்ள குளிர் என்னும் கிளி கடியும் கருவி பற்றி குறிப்பிடும்போது,

'பிடி கை அன்ன பெரும் குரல்ஏனல்
*உண் கிளி கடியும் கொடிச்சி கை குளிரே' **(360:5-6)***

என்ற பாடல் அடிகளில், ஏனல் என்ற சொல்லைப் பயன்படுத்தி உள்ளார்.

இவ்வகையில் குறுந்தொகையில் குறிஞ்சித் திணையில் பற்பல பாடல்களில் ஏனல் என்ற சொல் பயன்படுத்தப்பட்டுள்ளதைக் காணும் போது, அக்காலத்திய மக்களின் சூழலை நம்மால் அறிய முடிகிறது.

ஐங்குறுநூறு

ஐங்குறுநூறு நூலிலும் புலவர்கள் ஏனல் பற்றி குறிப்பிட்டுள்ளனர்.

குறிஞ்சி நில மக்களைப் பற்றி கூறும் ஒரு புலவர், கேழ பத்தில், நல்ல பொன்னைப் போன்று நிறமுள்ள இளமை தீர்ந்து முற்றிய தினைக் கதிரைப் பொன் உரைக்கும் கல்லைப் போன்று கருமை நிறங்கொண்ட காட்டுப்பன்றி வயிறு நிரம்ப உண்ணும் குன்றுகளைச் சேர்ந்த நாட்டுக்குரியவனும் வந்துவிட்டான், வந்துவிட்டது தோழி! எனைவிட்டுப் பிரிந்து சென்ற என் அழகு

என்னைப் பிரிந்து வருந்தியப்பின், அவன் வந்து விட்டான் என்பதைக் கூறும் போது,

'நன் பொன் அன்ன புனிறு தீர் ஏனல்
கட்டளை அன்ன கேழல் மாந்தும்
குன்று கெழு நாடன் தானும்
*வந்தனன் வந்தன்று தோழி என் நலனே' **(263:1-4)***

என்ற பாடல் அடிகளால் வெளியிடுகிறார். அதில் பொன் நிறத்தில் இருக்கும் தினையைப் பற்றி ஏனல் என்ற சொல்லால் குறிப்பிடுகிறார்.

கொடும் சொற்களைக் கொண்ட குறவனின் மென்மையான சொற்களைக் கொண்ட இளைய மகள், புன்செய்ப் பகுதியாகப் பதப்படுத்திய நிலத்தில் உழுத தினைப்புனத்தில் பச்சையான முதுகினையுடைய சிறிய கிளிகளை விரட்டும் நாட்டினனே! பெற்றோர் வாய்மையுடைய உறுதிமொழிகள் பலவற்றைக் கூறி விலக்கினாலும், காதலரின் பொய்மொழிகளான வலையில் விழும் பெண்கள் மிகவும் அதிகமானோர் என்று கூற விளைந்த புலவர், கிள்ளை பத்தில் புலவர்,

'வன்கண் கானவன் மென் சொல் மட_மகள்
புன்_புல மயக்கத்து உழுத ஏனல்
பைம் புற சிறு கிளி கடியும் நாட
பெரிய கூறி நீப்பினும்
*பொய் வலை படூஉம் பெண்டு தவ பலவே' **(283:1-5)***

என்ற பாடல் வரிகளின் வழியாய் வெளிப்படுத்துகிறார். இதில் புன்செய்ப் பகுதியாய் பதப்படுத்திய நிலத்தில் உழுத தினைக்கதிர்கள் என்று ஏனல் பற்றி கூறுகிறார்.

மேலும் மற்றொரு பாடலில், நன்றாகச் செய்த உதவியை, நன்றாய் உணர்ந்து நாம் என்ன கைம்மாறு செய்யலாம் நெஞ்சே! அழகிய மென்மையான இயல்பினைக் கொண்ட இந்தக் குறிஞ்சிப்பெண் காவல் காக்க, பல கதிர்களைக் கொண்ட

தினைப்புனத்தின் மேல் பரவித் திரியும் இக் கிளிகள் என்று இயற்கையைப் படம் பிடித்துக் காட்டும் போது,

'நன்றே செய்த உதவி நன்று தெரிந்து
யாம் எவன் செய்குவம் நெஞ்சே காமர்
மெல் இயல் கொடிச்சி காப்ப
பல் குரல் ஏனல் பாத்தரும் கிளியே' (288:1-4)

என்ற அடிகளில், ஏனல் என்ற தினைப்புனத்தின் மேல் பறக்கும் கிளியைப் பற்றி எடுத்துக் கூறுகிறார்.

மற்றொரு பாடலில் புலவர்,

'கொடிச்சி இன் குரல் கிளி செத்து அடுக்கத்து
பைம் குரல் ஏனல் படர்தரும் கிளி என
காவலும் கடியுநர் போல்வர்
மால் வரை நாட வரைந்தனை கொண்மோ' (289:1-4)

என்ற பாடல் அடிகளில், இந்தக் குறிஞ்சிப் பெண்ணின் இனிய குரலைக் கிளியின் குரலாய் எண்ணி, மலைச் சரிவிலிருக்கும் பசிய கதிர்களையுடைய தினைப்புனத்தில் வந்து படர்கின்றன கிளிகள் என்று காவலையும் நிறுத்திவிடுவார்கள் போலிருக்கிறது, பெரிய மலைகளின் நாட்டவனே! சீக்கிரம் மணந்து கொண்டு செல்வாயாக! மற்றொரு இயற்கை காட்சியை எடுத்துக் கூறும் போதும், ஏனல் என்ற தினைப்புனத்தின் மேல் பறக்கும் கிளியைப் பற்றி எடுத்துக் கூறுகிறார்.

மஞ்ஞை பத்து பகுதியில் புலவர், குறிஞ்சிப் பெண் காக்கும் பெரிய கதிர்களைக் கொண்ட தினையை மலைகளில் வாழும் மயில் கவர்ந்து செல்லும் நாட்டினனே! நடுயாமத்தில் நள்ளிருளில் வருகின்றாய்,கொடிய விலங்குகள் தாக்கினால் என்ன நேருமோ? அறியேன் நான் என்பதை,

'கொடிச்சி காக்கும் பெரும் குரல் ஏனல்
அடுக்கல் மஞ்ஞை கவரும் நாட
நடுநாள் கங்குலும் வருதி
கடு மா தாக்கின் அறியேன் யானே' (296:1-4)

என்ற பாடல் அடிகளில், தினை பயிரைக் கொத்திச் செல்லும் மயில்களைக் குறிப்பிடுகின்றார்.

ஐங்குறுநூறு பாடல்களிலும் ஏனல் என்பது தினையைக் குறித்துப் பாடப்பட்டுள்ளது என்பதை அறியலாம்.

கலித்தொகை

கலித்தொகை நூலிலும் இரண்டு இடங்களில் ஏனல் குறிப்பிடப்பட்டுள்ளது.

கபிலர் என்ற புலவர், குறிஞ்சிக்கலியில்,

'.... நறு நுதால்! ஏனல்
இனக் கிளி யாம் கடிந்து ஓம்பும் புனத்து அயல்,
ஊசல் ஊர்ந்து ஆட, ஒரு ஞான்று வந்தானை,
'ஐய! சிறிது என்னை ஊக்கி' எனக் கூறத்' (37:12-15)

என்ற அடிகளைக் கொண்டு, நறிய நுதலை உடையவளே! தினைப்புனத்தில் கூட்டமான கிளிகளை ஓட்டிப் பாதுகாக்கும் புனத்துக்குச் சற்று வெளியே ஊசலில் ஆடிக்கொண்டிருக்க, ஒரு சமயம் அங்கு வந்தவனை, "ஐயனே! சிறிது என்னை வேகமாய் ஆட்டிவிடு" என்று கூற, எனும் காட்சியைப் பாடலாய் கூறும்போது, ஏனல் புனத்தைக் குறிப்பிடுகிறார்.

'அவனும் தான், ஏனல்
இதணத்து அகில் புகை உண்டு இயங்கும்
வான் ஊர் மதியம் வரை சேரின், அவ் வரைத்
தேனின் இறால் என, ஏணி இழைத்திருக்கும்
கான் அகல் நாடன் மகன்' (39:7-11)

என்று அதே புலவர், தினைப்புனத்துக் காவற்பரணில் இருக்கும் மகளிர் எழுப்பும் நறுமணப்புகையால் மறைக்கப்பட்டவாறு செல்லும் வானத்தில் நகர்கின்ற திங்கள், மலையுச்சியை நெருங்க, அதனை, அந்த மலையுச்சியில் கட்டிய தேன்கூடு என்று எண்ணி அதற்காய் ஏணியைச் செய்து வைத்திருக்கும்,

காட்டுப்புற அகன்ற நாட்டுக்குச் சொந்தக்காரனின் மகன் என்று அரசனின் மகனைப் பற்றி கூறும்போது, ஏனல் புனத்தைக் குறிப்பிடுகிறார்.

'தகை கொண்ட ஏனலுள் தாழ் குரல் உரீஇ
முகை வளர் சாந்து உரல் முத்து ஆர் மருப்பின்
வகை சால் உலக்கை வயின்_வயின் ஓச்சி' *(40:4-5)*

என்ற பாடல் அடிகளில், அழகு கொண்ட தினைப்புனத்தில் முற்றித் தாழ்ந்த தினைக் கதிரை உருவி, அரும்பி வளர்ந்த சந்தன மரத்தால் செய்த உரலில் இட்டு, முத்துக்கள் நிறைந்த யானைக் கொம்பினால் செய்த சிறப்புப் பொருந்திய உலக்கைகளை மாற்றி மாற்றிக் குற்றி என்னும் காட்சியைப் படம்பிடித்துக் காட்டும் போது, ஏனல் புனத்தைக் குறிப்பிடுகிறார்.

மேலும்,

'படி கிளி பாயும் பசும் குரல் ஏனல்
கடிதல் மறப்பித்தாய் ஆயின் இனி நீ
நெடிது உள்ளல் ஓம்புதல் வேண்டும் இவளே' *(50:9-11)*

என்ற பாடல் அடிகளில், கதிர்களின் மேல் வந்து படியும் கிளிகள் பரவலாய்த் திரியும் பசிய கதிர்களைக் கொண்ட தினைப்புனத்தில், அந்தக் கிளிகளை விரட்டுவதை மறக்கச் செய்ததனால், இனி நீ இவளையே இடைவிடாமல் நினைத்துக் கொண்டிருப்பதைக் காத்துக் கொள்வதை இவள் விரும்புவாள் என்ற ஒரு பெண்ணின் உணர்வை எடுத்துக் கூறும் போது, ஏனல் புனத்தைக் குறிப்பிடுகிறார்.

'ஒளி திகழ் ஞெகிழியர் கவணையர் வில்லர்
களிறு என ஆர்ப்பவர் ஏனல் காவலரே' *(52:13-14)*

என்ற பாடல்அடிகளில், தீயை உண்டாக்கும் தீக்கடை கோலையுடைய, கவணையும் வில்லையும் கையில் வைத்திருக்கிற தினைப்புனக் காவலர் உன்னை யானை என்று எண்ணிக்கொண்டு கூச்சலிடுவர் என்ற நிகழ்வை படம் பிடித்துக் காட்டும்போது, ஏனல் புனத்தைக் குறிப்பிடுகிறார்.

புறநானூறு

புறநானூறு நூலிலும் ஓரிடத்தில் ஏனல் குறிப்பிடப்பட்டுள்ளது.

புலவர் உறையூர் முதுகண்ணன் சாத்தனார், வட்டமான வரிகளையும், சிவந்த புள்ளிகளையும் கொண்ட காட்டுக்கோழிச்சேவல் தினைப்புனம் காப்போரைத் துயிலெழுப்பக் கூவும் காட்டிலுள்ளோர் உன் பகைவர் என்ற சூழலை படம் பிடித்துக் காட்டும்போது,

'வட்ட வரிய செம் பொறி சேவல்
ஏனல் காப்போர் உணர்த்திய கூஉம்
கானத்தோர் நின் தெவ்வர் நீயே' ***(28:8-10)***

என்ற அடிகளின் வாயிலாய், ஏனல் காப்போர் பற்றி குறிப்பிடுகிறார்.

பதிற்றுப்பத்து

பதிற்றுப்பத்து நூலில், ஏனல் பற்றி ஒரு குறிப்பு உள்ளது.

மூன்றாம் பத்து பகுதியில் பாலைக்கௌதமனார் என்ற புலவர்,

'செழும் பல் வைப்பின் பழன பாலும்
ஏனல் உழவர் வரகு மீது இட்ட
கான் மிகு குளவிய வன்பு சேர் இருக்கை
மென் தினை நுவணை முறை_முறை பகுக்கும்' ***(30:21-24)***

என்ற அடிகளில், செழுமையான பல ஊர்களையும் கொண்ட மருத நிலப் பகுதிகளின் மக்களும் - தினைப்புனத்தை உழுது வாழும் குறவர்கள், வரகுத்தாள்களை மேலே வேய்ந்த, மணம் மிக்க காட்டுமல்லிகை வளர்கின்ற, வலிய நிலத்தைச் சேர்ந்த, மனைகளில் மென்மையான தினை மாவை விருந்தினருக்கு முறை முறையாய்ப் பகிர்ந்தளிக்கும் மக்களைப் பற்றி கூற முற்படும்போது, தினைப்புனத்தை உழுது வாழும் உழவர்களைப் பற்றி ஏனல் என்ற சொல்லைக் கொண்டு குறிப்பிடுகிறார்.

●

எட்டுத்தொகை நூல்களில் இருவி என்ற தினைத்தாள்

சங்க இலக்கியங்களில் உண்ணும் பொருட்களைக் கூறும்போது, பல சொற்கள் பயன்படுத்தப்பட்டுள்ளன. இதன் வாயிலாய், நாம் சங்ககால மக்களின் உணவு முறையை அறிய முடிகிறது. தினையோடு தொடர்புடைய இருவி என்ற சொல்லும் சங்க இலக்கியங்களில் காணப்படுகின்றது.

நற்றிணை

எட்டுத்தொகை நூலில் ஒன்றான நற்றிணையில், குறிஞ்சித் திணையில், குறிஞ்சி உரோடோகத்து கந்தரத்தனார் என்ற புலவர்,

'தந்தை வித்திய மென் தினை பைபய
சிறு கிளி கடிதல் பிறக்கு யாவணதோ
குளிர் படு கையள் கொடிச்சி செல்க என
நல்ல இனிய கூறி மெல்ல
கொயல் தொடங்கினரே கானவர் கொடும் குரல்
சூல் பொறை இறுத்த கோல் தலை இருவி
விழவு ஒழி வியன் களம் கடுப்ப தெறுவர
பைதல் ஒரு நிலை காண வைகல்
யாங்கு வருவது-கொல்லோ தீம் சொல்
செறி தோட்டு எல் வளை குறு_மகள்
சிறு புனத்து அல்கிய பெரும் புற நிலையே' (306:1-11)

என்ற பாடல் அடிகளில், தந்தை விதைத்த மென்மையான தினைப்பயிரைக் காக்க, மெல்லமெல்ல வரும் சிறிய கிளைகளை ஓட்டுதல் இனிமேல் என்ன ஆகுமோ? "குளிர் என்னும் கிளியோட்டும் கருவி கையிலுள்ள கொடிச்சியே, வீட்டுக்குப் போ" என்று நல்ல சொற்களை அன்புடன் கூறி, மெதுவாகக் கதிர்களை அறுக்கத் தொடங்கிவிட்டனர் கானவர். வளைந்த கதிர்களின் முற்றிய சுமையைத் தாங்கிய திரண்ட உச்சியைக் கொண்ட தினைத்தாள்கள் விழா முடிந்த அகன்ற

களம் போல எம்மை வருத்த, துயரந்தரும் அக் காட்சியைக் காணும் வேளையில், இனி எப்போது வருமோ? இனிய சொல்லையும் செறிவான தோள்வளையும், ஒளிறும் வளையல்களையும் கொண்ட இளையவள் சிறிய தினைப்புனத்தில் தங்கிக் காவல் காத்த அந்த நிலை என்ற ஒரு காட்சியை நிறுவும் போது, இருவி என்ற சொல்லால் தினைத்தாள்களைக் குறிப்பிடுகிறார்.

குறுந்தொகை

சங்க இலக்கியங்களில் மற்றொரு நூலான குறுந்தொகையில், குறிஞ்சித் திணையில், உறையூர் முதுகண்ணன் சாத்தன் என்ற புலவர்,

'புனவன் துடவை பொன் போல் சிறுதினை
கிளி குறைத்து உண்ட கூழை இருவி
பெரும் பெயல் உண்மையின் இலை ஒலித்து ஆங்கு என்
உரம் செத்தும் உளனே தோழி என்
நலம் புதிது உண்ட புலம்பினானே' (133:1-5)

என்ற பாடல் அடிகளில், புனத்தையுடைய குறவனின் தோட்டத்துப் பொன் போன்ற சிறுதினையைக் கிளி முறித்து உண்டதால் ஏற்பட்ட குட்டையான இருவியாகிய தாள், பெரிய மழை பெய்ததால் இலைவிட்டுத் தழைத்ததைப் போல் எனது வலிமை முழுதும் அழிந்த பின்னரும் இருக்கிறேனே தோழி! என் பெண்மை நலத்தைப் புதிதான நிலையில் நுகர்ந்த தனிமை வருத்தத்தோடு' என்று ஒரு பெண் கூறுவது போல வரும் பாடலில், இருவி என்ற சொல்லால் தினைத்தாள்களைக் குறிப்பிடுகிறார்.

ஒக்கூர் மாசாத்தியார் என்று புலவர், முல்லை திணையில்,

'பழ மழை கலித்த புது புன வரகின்
இரலை மேய்ந்த குறை தலை பாவை
இருவி சேர் மருங்கில் பூத்த முல்லை

வெருகு சிரித்து அன்ன பசு வீ மென் பிணி
குறு முகை அவிழ்ந்த நறு மலர் புறவின்
வண்டு சூழ் மாலையும் வாரார்
*கண்டிசின் தோழி பொருள் பிரிந்தோரே' **(220:1-7)***

என்ற பாடல் அடிகளின் வாயிலாய், முன்பு பெய்த மழையால் தழைத்த புதிய நிலத்து வரகின் ஆண் மான் மேய்ந்ததால் குறைந்த தலையையுடைய பாவையாகிய கதிர் அரிந்த தாள் சேர்ந்த பக்கத்தில் பூத்த முல்லைக்கொடியின் காட்டுப்பூனை சிரித்ததைப் போன்ற பசிய பூவின் மெல்லிய பிணிப்பையுடைய குறிய அரும்புகள் மலர்ந்து நின்ற மணமுள்ள மலர்களையுடைய முல்லை நிலத்தில் வண்டுகள் சுற்றித் திரியும் மாலையிலும் வாரார் கண்டாயா தோழி! பொருள்தேட நம்மைப் பிரிந்து சென்றோர் என்று ஒரு பெண் தோழியிடம் கூறும் கூற்றின் நடுவே, இருவி என்ற சொல்லால் தினைத்தாள்களைக் குறிப்பிடுகிறார்.

ஐங்குறுநூறு

எட்டுத்தொகை நூல்களில் ஒன்றான ஐங்குறுநூறு என்ற நூலிலும் இருவி என்ற சொல் குறிப்பிடப்பட்டுள்ளது.

குறிஞ்சித் திணையில், கபிலர் என்ற புலவர், கிள்ளை பத்து பகுதியில்,

'அளிய தாமே செ வாய் பைம் கிளி
குன்ற குறவர் கொய் தினை பைம் கால்
இருவிநீள் புனம் கண்டும்
*பிரிதல் தேற்றா பேர் அன்பினவே' **(284:1-5)***

என்ற பாடல் அடிகளின் வாயிலாய், குன்றத்தின் குறவர்கள் கொய்துவிட்ட தினைப் பயிரின் பசிய தண்டுகளையுடைய கதிரறுத்த வெறும் தட்டைகள் நீண்டிருக்கும் புனத்தைக் கண்ட பின்னரும் அப்புனத்தைவிட்டுப் பிரிந்து செல்லத் துணியாத பெரிய அன்பினை உடையவை என்று கூறும் இடத்தில், இருவி என்ற சொல்லால் தினைத்தாள்களைக் குறிப்பிடுகிறார்.

அகநானூறு

அகநானூறு நூலில் குறிஞ்சி பாண்டியன் அறிவுடைநம்பி என்ற புலவர், குறிஞ்சித் திணையில்,

'மெய்யின் தீரா மேவரு காமமொடு
எய்யாய் ஆயினும் உரைப்பல் தோழி
கொய்யா முன்னும் குரல் வார்பு தினையே
அருவி ஆன்ற பைம் கால்-தோறும்
இருவி தோன்றின பலவே நீயே' (28:1-5)

என்ற பாடலின் முதல் ஐந்து அடிகளில், எவ்வளவு நேரம் ஒன்று சேர்ந்து இருந்தாலும் குறைவுபடாமலும் இயைந்தும் உள்ள விருப்பத்துடன் தளர்ந்து போக மாட்டாய் எனினும் (ஒன்று) சொல்வேன், தோழி! கொய்வதற்கு முன்னரே கதிர்கள் தினையை உதிர்க்கத் தொடங்கிவிட்டன. நீர் அற்ற பசிய பயிர்கள் எல்லாம் வெறும் தட்டைகளாய்ப் ஆகிவிட்டன, பல இடங்களில் என்று ஒரு பெண் தோழியிடம் கூறும் கூற்றில், இருவி என்ற சொல்லால் தினைத்தாள்களைக் குறிப்பிடுகிறார்.

இவ்வாறு எட்டுத்தொகை நூல்களில் இருவி என்ற சொல் பயன்பாட்டிலிருந்ததை அறிகிறோம்.

●

பத்துப்பாட்டு நூல்களில் தினை

தினை பன்னெடுங்காலமாய் தமிழர்களின் தலையாய உணவாய் இருந்து வந்துள்ளது. இதை நாம் சங்க இலக்கிய பாடல்களில் தினையைப் பற்றிய குறிப்புகளைக் கொண்டு அறியலாம். சங்க இலக்கிய பாடல்களின் தொகுப்பைக் கொண்ட, பத்துப்பாட்டு நூல்களிலும், தினையைப் பற்றிய குறிப்புகள் உள்ளன.

முருகன் மேல் நக்கீரர் இயற்றிய திருமுருகாற்றுப்படை நூலில்,

'குன்றுதொறு ஆடலும் நின்ற தன் பண்பே அதாஅன்று
சிறு தினை மலரொடு விரைஇ மறி அறுத்து
வாரண கொடியொடு வயின் பட நிறீஇ
ஊரூர் கொண்ட சீர் கெழு விழவினும்'

'உருவ பல் பூ தூஉய் வெருவர
குருதி செம் தினை பரப்பி குறமகள்
முருகு இயம் நிறுத்து முரணினர் உட்க
முருகு ஆற்றுப்படுத்த உரு கெழு வியல் நகர்
ஆடுகளம் சிலம்ப பாடி பல உடன்'

என்ற பாடல் வரிகளில், சிறுதினை மற்றும் செம் தினையைப் பற்றி பாடப்பட்டுள்ளது.

கரிகால சோழன் பற்றி, முடத்தாமக் கண்ணியார் இயற்றிய பொருநராற்றுப்படை நூலில்,

'ஆய் தினை அரிசி அவையல் அன்ன
வேய்வை போகிய விரல் உளர் நரம்பின்
கேள்வி போகிய நீள் விசி தொடையல்
மணம் கமழ் மாதரை மண்ணீ அன்ன
அணங்கு மெய் நின்ற அமைவரு காட்சி'

'நீல் நிற முல்லை பல் திணை நுவல
கானக்கோழி கதிர் குத்த

மனை கோழி தினை கவர
வரை மந்தி கழி மூழ்க
கழி நாரை வரை இறுப்ப
தண் வைப்பின் நால் நாடு குழீஇ'

என்ற பாடல் வரிகளில், தினை அரிசி பற்றி பாடப்பட்டுள்ளது.

தொண்டைமான் இளந்திரையன் பற்றி, கடியலூர் உருத்திரங் கண்ணனார் எழுதிய பெரும்பாணாற்றுப்படை நூலில்,

'மடி வாய் கோவலர் குடி வயின் சேப்பின்
இரும் கிளை ஞெண்டின் சிறு பார்ப்பு அன்ன
பசும் தினை மூரல் பாலொடும் பெறுகுவிர்' (168)

என்ற பாடல் வரிகளில், பசும் தினையைப் பற்றி பாடப்பட்டுள்ளது.

பாண்டியன் நெடுஞ்செழியன் பற்றி மாங்குடி மருதனார் எழுதிய மதுரைக்காஞ்சி நூலில்

'மீன் சீவும் பாண் சேரியொடு
மருதம் சான்ற தண் பணை சுற்றி
ஒருசார் சிறு தினை கொய்ய கவ்வை கறுப்ப
கரும் கால் வரகின் இரும் குரல் புலர
ஆழ்ந்த குழும்பில் திரு மணி கிளர
எழுந்த கடற்றில் நன் பொன் கொழிப்ப
பெரும் கவின் பெற்ற சிறு தலை நௌவி'

என்ற பாடல் வரிகளில், சிறுதினையைப் பற்றி பாடப்பட்டுள்ளது.

ஆரிய அரசன் பிரகதத்தன் பற்றி கபிலர் எழுதிய குறிஞ்சிப்பாட்டு நூலில்,

'முத்து ஆர் மருப்பின் இறங்கு கை கடுப்ப
துய் தலை வாங்கிய புனிறு தீர் பெரும் குரல்
நல் கோள் சிறு தினை படு புள் ஓப்பி

எல் பட வருதியர் என நீ விடுத்தலின்
கலி கெழு மரம் மிசை சேணோன் இழைத்த'

என்ற பாடல் வரிகளில், சிறுதினையைப் பற்றி பாடப்பட்டுள்ளது.

நன்னன் சேய் நன்னன் பற்றி பெருங்கௌசிகனார் எழுதிய மலைபடுகடாம் நூலில்

'கழை கண் உடைக்கும் கரும்பின் ஏத்தமும்
தினை குறு மகளிர் இசை படு வள்ளையும்
சேம்பும் மஞ்சளும் ஓம்பினர் காப்போர்
பன்றிப்பறையும் குன்றகம் சிலம்பும்
என்று இ அனைத்தும் இயைந்து ஒருங்கு ஈண்டி'

என்ற பாடல் வரிகளில், தினையைப் பற்றி பாடப்பட்டுள்ளது.

பத்துப்பாட்டில் தினை, சிறுதினை, செந்தினை, பசுந்தினை பற்றிய குறிப்புகள் அடங்கியுள்ளன.

பத்துப்பாட்டில் இருக்கும் இத்தகைய பாடல் வரிகள் அனைத்தையும் தொகுத்துக் கொடுப்பதற்கான நோக்கம், சங்க காலத்தில் தமிழர்களின் தலையாய உணவாய் தினை உணவு இருப்பதைக் காட்டுவதற்கே.

சீனாவிலும் ஆப்பிரிக்காவிலும், இன்று வரையிலும் தினை அவர்களது உணவில் இடம் பெற்றுள்ளது என்பதை நம்மால் காண முடிகிறது. ஆனால், தென்னகத்தில் இடையில் ஏற்பட்ட அரசியல் மாறுதல்கள் காரணமாய், இந்தத் தினை உணவு தமிழர்களிடையே மறைந்து போனது என்றே கூற வேண்டும். தமிழர்கள் தினையை மீண்டும் தங்களது தலையாய உணவாய் மாற்றி, உடல் நலமுடன் இருக்க வழி செய்து கொள்ள வேண்டும்.

பத்துப்பாட்டு நூல்களில் ஏனல்

மலைபடுகடாம் என்ற நூலில் ஓரிடத்தில் மட்டும் ஏனல் குறிப்பிடப்பட்டுள்ளது.

'நெய் கொள ஒழுகின பல் கவர் ஈர் எள்
பொய் பொரு கயமுனி முயங்கு கை கடுப்ப
கொய் பதம் உற்றன குலவு குரல் ஏனல்' (106-108)

என்ற பாடல் அடிகளில், நெய் (உள்ளே) கொண்டிருக்க வளர்ந்தன பலவாகக் கிளைத்த ஈரப்பதமான எள், பொய்ச் சண்டைபோடும் யானைக்கன்றுகளின் (ஒன்றோடொன்று) பின்னிப்பிணைந்த துதிக்கைகள் போல, கொய்யப்படும் பக்குவம் பெற்றன பிணைந்து கிடக்கும் கதிர்களையுடைய தினை என்று கூறும் இடத்தில், ஏனல் எனும் தினையைப் புலவர் குறிப்பிடுகின்றார்.

●

பத்துப்பாட்டு நூல்களில் இருவி என்ற தினைத்தாள்

பத்துப்பாட்டு நூல்களில் குறிஞ்சிப் பாட்டிலும் மலைபடுகடாம் நூலிலும், இருவி என்ற தினைத்தாள் குறிப்பிடப்பட்டுள்ளது.

குறிஞ்சிப்பாட்டு

தினையின் அரிதாளால் வேய்ந்த குட்டையான கால்களையுடைய குடிசையிலிருக்கும், (மான்)பிணையைப் போன்ற பார்வையினையுடைய மனைவி எடுத்துக் கொடுப்ப, தேனால் சமைந்த கள் தெளிவை உண்டு, மகிழ்ச்சி மிக்கு இருக்கும் சூழலை வர்ணனை செய்யும் போது, புலவர்,

'இருவி வேய்ந்த குறும் கால் குரம்பை
பிணை ஏர் நோக்கின் மனையோள் மடுப்ப
தேம் பிழி தேறல் மாந்தி மகிழ் சிறந்து' (153-155)

என்ற அடிகளில் இருவி என்ற சொல்லைக் குறிப்பிடுகிறார்.

மலைபடுகடாம்

மலைபடுகடாம் என்ற நூலில், புலவர், நெய் (உள்ளே)கொண்டிருக்க வளர்ந்தன பலவாகக் கிளைத்த ஈரப்பதமான எள், பொய்ச் சண்டைபோடும் யானைக் கன்றுகளின் ஒன்றோடொன்று) பின்னிப்பிணைந்த துதிக்கைகள் போல, கொய்யப் படும் பக்குவம் பெற்றன பிணைந்து கிடக்கும் கதிர்களையுடைய தினை முற்றிய தயிர் (கீழே விழுந்து ஏற்பட்ட) சிதறலைப்போல் பூக்கள் உதிர்ந்து, (கதிர்கொய்யப்பட்ட) அரிதாள்கள்தோறும் அரிவாள் போன்ற வளைந்த காய்களைக் கொண்டன அவரை என்று ஒரு வயல் பகுதியை வர்ணனை செய்யும்போது,

'நெய் கொள ஒழுகின பல் கவர் ஈர் எள்
பொய் பொரு கயமுனி முயங்கு கை கடுப்ப

கொய் பதம் உற்றன குலவு குரல் ஏனல்
விளை தயிர் பிதிர்வின் வீ உக்குஇருவிதொறும்
குளிர் புரை கொடும் காய் கொண்டன அவரை' *(105-110)*

என்ற பாடல் வாயிலாய், இருவி என்ற சொல்லைக் குறிப்பிடுகிறார்.

●

சங்க இலக்கியங்களில் இறடி எனும் தினை

சங்க இலக்கிய உரையாசிரியர்கள், இறடி என்ற சிறு கூலம் தினை வகையைச் சேர்ந்தது என்று குறிப்பிடுகின்றனர். இதைக் கருந்தினை என்று கூறுவர். இந்தச் சொல்லும் எட்டுத்தொகை நூலிலும் பத்துப்பாட்டு நூலிலும் ஓரிடத்தில் குறிப்பிடப்படுகிறது.

குறுந்தொகை

எட்டுத்தொகை நூல்களில் ஒன்றான குறுந்தொகை நூலில், கூடலூர் கிழார், குறிஞ்சித் திணையில், மரங்களை வெட்டிய குறவன், அந்த நிலத்தை உழுது விதைத்த ஒளிரும் கதிரையுடைய தினையைக் காக்கின்ற, முதுகில் விழும் அழகிய சிலவான கூந்தலையும் மெலிந்த சாயலையும் கொண்ட கொடிச்சியின் திருத்தமான அணிகலனையுடைய அல்குலுக்குப் பெரிய தழையுடையை அளித்து, அசோக மரத்தின் பெருத்த அடிமரம் இலையற்று இருக்க, அதற்கு அடுத்து(ள்ள கடம்பமரத்துக்கு) கழலை மாலை சூட்டி (முருகனுக்கு வெறியெடுத்து) மயக்கமுற்றது இந்த ஆரவாரத்தையுடைய ஊர் என்று ஒரு ஊரைக் காட்சிப்படுத்தும் போது,

‘மரம் கொல் கானவன் புனம் துளர்ந்து வித்திய
பிறங்கு குரல் இறடி காக்கும் புறம் தாழ்
அம் சில் ஓதி அசை இயல் கொடிச்சி
திருந்து இழை அல்குற்கு பெரும் தழை உதவி
செயலை முழு_முதல் ஒழிய அயலது
அரலை மாலை சூட்டி
ஏமுற்றன்று இ அழுங்கல் ஊரே’ (214:1-7)

என்ற பாடல் அடிகளில் இறடி எனும் கருந்தினையைப் பற்றி குறிப்பிடுகின்றார்.

மலைபடுகடாம்

பத்துப்பாட்டு நூல்களில் ஒன்றான மலைபடுகடாம் என்ற நூலில், புலவர் ஓரிடத்தில் இறடி பற்றி குறிப்பிடுகின்றார்.

'கிழவிர் போல கேளாது கெழீஇ
சேண் புலம்பு அகல இனிய கூறி
பரூஉ குறை பொழிந்த நெய்க்கண் வேவையொடு
குரூஉ கண் இறடி பொம்மல் பெறுகுவிர்' *(166-169)*

என்ற பாடல் அடிகளில், உரிமையுடையவர் போலக் கேட்காமலேயே (அவருடன்) நட்புரிமை கொள்ள, தொலைவிலிருந்து வந்த உம் வருத்தம் நீங்க இனிய மொழிகள் கூறி, பெரிய பெரிய தசைகள் மிகுதியாகப் போட்ட நெய்யின்கண் வெந்த பொரியலுடன், (மிகுந்த) நிறங்கொண்ட கண் போன்ற (பருக்கைகளாலான) தினைச்சோற்றுக் குவியலைப் பெறுவீர் என்று கூறும்போது இறடி என்ற சொல்லைப் பயன்படுத்துகிறார்.

இவ்வாறு சங்க இலக்கியத்தில் இறடி என்ற தினை வகை குறிப்பிடப்பட்டுள்ளது.

●

சங்க இலக்கியங்களில் நுவணை எனும் தினைமா

தினையை உலர வைத்து, மாவாக்கி சங்க கால மக்கள் உண்டு வந்துள்ளனர். இதனை அவர்கள் நுவணை என்று குறிப்பிடுவதாய் உரையாசிரியர்கள் கூறுகின்றன. எட்டுத்தொகை நூல்களிலும் பத்துப்பாட்டு நூல்களிலும் சில இடங்களில் இது குறிப்பிடப்பட்டுள்ளது.

ஐங்குறுநூறு

எட்டுத்தொகை நூல்களில் ஒன்றான ஐங்குறுநூறு என்னும் நூலில்,

'பின் இரும் கூந்தல் நன் நுதல் குற_மகள்
மென் தினை நுவணை உண்டு தட்டையின்
ஐவன சிறு கிளி கடியும் நாட
வீங்கு வளை நெகிழ பிரிதல்
யாங்கு வல்லுநையோ ஈங்கு இவள் துறந்தே' (285:1-5)

என்ற பாடல் அடிகளின் வாயிலாய், புலவர், பின்னப்பெற்ற கரிய கூந்தலையும் நல்ல நெற்றியையும் உடைய குறமகள் மென்மையான தினையின் மாவினை உண்டபடியே தட்டை என்னும் கருவியை ஓங்கி முழக்கி, ஐவன நெற்கதிரை உண்ணும் சிறிய கிளிகளை விரட்டிவிடும் நாட்டினனே! செறிவுற்ற வளைகள் நெகிழ்ந்து போகும்படியாகப் பிரிந்து செல்லுதல் எப்படி உன்னால் முடிகிறது, இங்கு இவளைத் துறந்து என்ற சூழலை வர்ணனை செய்யும் போது, மென் தினை நுவணை என்று குறிப்பிடுகிறார்.

பதிற்றுப்பத்து

எட்டுத்தொகை நூல்களில் ஒன்றான பதிற்றுப்பத்து என்ற நூலில்,

'செழும் பல் வைப்பின் பழன பாலும்
ஏனல் உழவர் வரகு மீது இட்ட
கான் மிகு குளவிய வன்பு சேர் இருக்கை
மென் தினை நுவணை முறை_முறை பகுக்கும்
புன்_புலம் தழீஇய புறவு அணி வைப்பும்' (21-25)

என்ற பாடல் அடிகளின் வாயிலாய் புலவர்,

செழுமையான பல ஊர்களையும் கொண்ட மருத நிலப் பகுதிகளின் மக்களும் தினைப்புனத்தை உழுது வாழும் குறவர்கள், வரகுத் தாள்களை மேலே வேய்ந்த, மணம் மிக்க காட்டுமல்லிகை வளர்கின்ற, வலிய நிலத்தைச் சேர்ந்த, மனைகளில் மென்மையான தினை மாவை விருந்தினருக்கு முறை முறையாய்ப் பகிர்ந்தளிக்கும் என்று சங்க மக்களின் பண்பை எடுத்துக் கூறும் போது, மென் தினை நுவணை பற்றி குறிப்பிடுகிறார்.

மலைபடுகடாம்

பத்துப்பாட்டு நூல்களில் ஒன்றான மலைபடுகடாம் என்ற நூலில்,

'வெண் எறிந்து இயற்றிய மா கண் அமலை
தண்ணென் நுண் இழுது உள்ளீடு ஆக
அசையினிர் சேப்பின் அல்கலும் பெறுகுவிர்
விசையம் கொழித்த பூழி அன்ன
உண்ணுநர் தடுத்த நுண் இடி நுவணை' (441-445)

என்ற பாடல் அடிகளின் வாயிலாய், வெண்மை(யான கஞ்சியை வடித்து)நீக்கி ஆக்கிய பெரிய உருவமுடைய (சூடான) சோற்று உருண்டையில், குளிர்ந்த(சூடற்ற) நுண்ணிய நெய்விழுதை உட்பொதிவாகக் கொண்டு, இளைப்பாறி (அங்குத்) தங்கினால், தினமும் பெறுவீர்; (மேலும்), சர்க்கரையை (சுளகில்) கொழித்து (குறுமணல் போன்ற பகுதியை

நீக்கி ஒதுக்கிய) பொடியைப் போல, (திகட்டலால்) உண்பாரைத் தடுக்கும் நுண்ணிதாய் இடிக்கப்பட்ட தினைமாவையும் (பெறுவீர்) என்று சங்ககால மக்களின் விருந்தோம்பல் பண்பை எடுத்துக் கூறும் போது, நுவணை பற்றி குறிப்பிடுகிறார்.

இப்பாடல்களின் மூலம், நுவணை என்பது, இடிக்கப்பட்ட தினை, தினைமா என்று அறிகிறோம்.

●

ஐம்பெரும் காப்பியங்களில் தினை

காலத்தால் முற்பட்ட ஐம்பெரும் காப்பியங்களில், வளையாபதி தவிர, நான்கு காப்பியங்களில் தினையைப் பற்றிய குறிப்புகள் காணப்படுகின்றன.

இரண்டாம் நூற்றாண்டு முதல் பத்தாம் நூற்றாண்டு வரை என்று வரையறுக்கப்பட்ட இந்நூல்களில், தினை தொடர்ந்து பயன்படுத்தப்பட்டு வந்துள்ளது என்பதை அறிய முடிகிறது.

சிலப்பதிகாரம்

இளங்கோவடிகள் இயற்றிய சிலப்பதிகாரத்தில், இரு இடங்களில் தினையைப் பற்றிய குறிப்புகள் உள்ளன.

மதுரை காண்டத்தில், காடு காண் காதையில்,

*'ஐவன வெண்ணெலும் அறைக்கட் கரும்பும்
கொய்பூந் தினையும் கொழும்புன வரகும்
காயமும் மஞ்சளும் ஆய்கொடிக் கவலையும்
வாழையும் கமுகும் தாழ்குலைத் தெங்கும்
மாவும் பலாவும் சூழடுத் தோங்கிய
தென்னவன் சிறுமலை திகழ்ந்து தோன்றும்' (80-85)*

என்ற பாடல் வரிகளில் தினையும் வரகும் திகழ்ந்து விளங்கும் மலையைப் பற்றி எடுத்துக் கூறுகிறார்.

மேலும் வஞ்சி காண்டத்தில், காட்சிக் காதையில்,

*'தினைக்குறு வள்ளையும் புனத்தெழு விளியும்
நறவுக்கண் ணுடைத்த குறவ ரோதையும்
பறையிசை அருவிப் பயங்கெழும் ஓதையும்
புலியொடு பொரூஉம் புகர்முக வோதையும்
கலிகெழு மீமிசைச் சேணோன் ஓதையும்' (26:30)*

என்ற பாடல் வரிகளின் வாயிலாய் தினைக்குறு வள்ளை பற்றி கூறுகிறார்.

மணிமேகலை

சீத்தலைச்சாத்தனார் இயற்றிய மணிமேகலை என்ற நூலில் சமயக் கணக்கர் தம் திறம் கேட்ட காதை என்ற பகுதியில்,

'தினைத்தனை ஆயினும் செல்வமும் யாக்கையும்
நிலையா என்றே நிலைபெற உணர்ந்தே
மலையா அறத்தின் மா தவம் புரிந்தேன்' (27:28-100)

என்ற பாடல் அடிகளில், தினை என்பதை மிகச் சிறிய அளவினதாய் பொருட்படும்படி பயன்படுத்தி உள்ளதைக் காணலாம்.

குண்டலகேசி

10-ஆம் நூற்றாண்டு என்று கருதப்படும் நாதகுத்தனார் என்பவரால் இயற்றப்பட்ட குண்டலகேசி என்ற நூலில், ஓரிடத்தில் தினை பெய்த சோற்றைப் பற்றி குறிப்பிட்டுள்ளார்.

'எனதெனச் சிந்தித்த லான்மற் றிவ்வுடம் பின்பத்துக் காமேற்
றினைப்பெய்த புன்கத்தைப் போலச் சிறியவு மூத்தவு மாகி
நுனைய புழுக்குலந் தம்மா னுகரவும் வாழவும் பட்ட
வினைய வுடம்பினைப் பாவி யானென தென்னலு மாமே.'14

என்னுடையது என்று யான் உரிமை கொண்டாடுதற் கிடனாயிருத்தலாலே, இந்த உடம்பு யான் இன்புறுதற்குரிய தாகும் என்பாயாயின் இஃது உன்னுடையதாதல் தான் எங்ஙனம்? தினையரிசி பெய்து சமைக்கப்பட்ட சோறு போன்று, உருவத்தாற் சிறியனவும் பெரியனவுமாய், கூர்த்த வாயினையுடையனவாகிய புழுக் கூட்டங்களாலே, தம்முடையதாகவே கொண்டு உண்ணவும் உறையுளாகக் கொண்டு வாழவும் படுகின்ற இத்தன்மையான இந்த உடம்பினை யான் என்றாதல் என்னுடையது என்றாதல் கூறுதல் கூடுமோ? கூடாது காண் என்பதாம் என்று பொருள் படும் பாடலில், தினை சோற்றைப் பற்றி குறிப்பிடுகிறார்.

சீவக சிந்தாமணி

திருத்தக்க தேவர் இயற்றிய சீவக சிந்தாமணி என்னும் நூலில், பல குறிப்புகள் உள்ளன. 900 முதல் 1300 வரை காலம் என்று கருதப்படும் இந்நூலில் இத்தகைய குறிப்புகள் இருப்பதைக் காணும் போது, தினை என்பது தமிழர்களின் உணவாய் தொடர்ந்து இருந்து வந்திருப்பதை அறிகிறோம்.

'மென் தினைப் பிறங்கலும் மிளிர்ந்து வீழ் அருவியும்
குன்று அயல் மணிச் சுனைக் குவளை கண் விழிப்பவும்
நின்று நோக்கு மான் பிணை நீல யானை மன்னவன்
கன்று காமம் வெஃகிய காமர் காம பூமியே.' 148

'சேலை வென்றகண் ணாட்கிவை செப்பரி
தோலை யொன்றெழு திப்பணி நீயென
மாலை மார்பன் கொடுப்பத் தினைக்குர
லோலை யோடுகொண் டோங்கிப் பறந்ததே.' 1032

'கண்டா ணெடிதுயிர்த்தாள் கைதொழுதாள் கையகத்தே
கொண்டா டினைக்குரறான் சூடினாள் தாழ்குழன்மே
னுண்டார்ப் பசுங்கிளியை நோவ அகட்டொடுக்கி
வண்டாரான் செவ்விவாய்க் கேட்டாடன்
மெய்ம்மகிழ்ந்தாள்.' 1039

'மாலைவெள் ளருவி சூடி மற்றிதா தோன்று கின்ற
சோலைசூழ் வரையி னெற்றிச் சூழ்கிளி சுமக்க லாற்றா
மாலையந் தினைகள் காய்க்கும் வண்புன மதற்குத் தென்மேன்
மூலையங் குவட்டுள் வாழுங் குறவருட் டலைவ
னென்றான்.' 1232

'நீட்டிய சடைய மாகி நீர்மூழ்கி நிலத்திற் சேர்ந்து
வாட்டிய வுடம்பின் யாங்கள் வரகதி விளைத்து மென்னிற்
காட்டிடைக் கரடி போகிக் கயமூழ்கிக் காட்டி னின்று
வீட்டினை விளைக்க வேண்டும் வெளிற்றுரை விடுமி
னென்றான்' 1431

'தினைவிளை சாரற் செவ்வாய்ச் சிறுகிளி மாத ரோப்பப்
புனைவளைத் தோளி சொல்லைக் கிளியெனக் கிள்ளை
போகா
நனைவினை கோதை நாணிப் பொன்னரி மாலை யோச்சக்
கனைகழற் குருசி னண்ணிக் கவர்கிளி யோப்பி
னானே.' *1498*

'புனமா மயிலே பொழிலே புனலே
வனமார் வழையே வரையே திரையே
யினமா மணிசூ ழெரிபூ ணவனைத்
துனயான் பெறுகோ தொழுதே னுரையீர்.' *1519*

'கருவி தேனெனத் தூங்குங் கதிரணி யிறுங்கொடு தினைசூழ்
பொருவில் யானையின் பழுப்போற் பொங்கு
காய்க்குலை யவரை
யருவி யைவனங் கரும்பு மடக்கருங் கவைக்கதிர் வரகு
முருவ வெட்பய றுழுந்து மல்லவு மெல்லையின்
றுளவே.' *1561*

'யானை வெண்மருப் புலக்கை யறையுர லைவன மிடித்த
தேனெய் வாசவற் குவவித் தீங்கனிவாழையின் பழனு
முனை யுண்டவருருகும் பசுந்தினைப் பிண்டியு மொருங்கே
மானி னோக்கியர் நோக்கி வழிதொறு மீவதவ் வழியே.' *1562*

'அருவிக் குன்றமு மைவனச் சாரலுங்
குருவி யார்த்தெழு கொய்புனக் கானமுந்
திருவிற் றீர்ந்தவர் தேயமுந் தோந்துபோய்
மருவி மாதவர் பள்ளியுள் விட்டதே.' *1779*

மேற்கண்ட பாடல்களில், மென்தினை, இறுங்கு, பசுந்தினை போன்ற தினை வகைகளைத் திருத்தக்க தேவர் குறிப்பிட்டுள்ளார். தினை விளையும் தினைப்புனத்தைப் பற்றியும் சில பாடல்களில் குறிப்பிட்டுள்ளதைக் காண முடிகிறது.

●

கம்பராமாயணத்தில் தினை

கவிச்சக்கரவர்த்தி கம்பர் இயற்றிய இராமாயணம், பன்னிரண்டாம் நூற்றாண்டைச் சேர்ந்ததாய் வரையறுக்கப்பட்டுள்ளது. இதிலும் தினை பற்றிய ஒரு குறிப்பு உள்ளது.

பாலகாண்டத்தில், வரைக்காட்சிப் படலத்தில்,

'மீன் எனும் பிடிகளோடும், விளங்கும் வெண்மதி நல் வேழம்,
கூனல் வான் கோடு நீட்டிக் குத்திடக், குமுறிப் பாயும்
தேன் உகு மடையை மாற்றிச், செம் தினை குறவர் முந்தி
வான நீர் ஆறு பாய்ச்சி, ஐவனம் வளர்ப்பர் மாதோ!' 931

என்ற பாடல் அடிகளில்,

நட்சத்திரங்களாகிய (தன்) பெண் யானைகளுடனே விளங்கும் வெண்ணிறமுள்ள சிறந்த யானை வளைவும் அழகுள்ள வெண் கொம்புகளை நீட்டி குத்திய அதனால் (அவற்றிலிருந்து) பேரொளியோடு பாய்கின்றதே நினது பாய்கின்ற மடையைத் தடுத்து, செந்தினை கொல்லைகளை உடைய மலைக்குறவர்கள் விரைவாய் ஆகாய கங்கையின் நீரைப் பாயச் செய்து மலை நெல்லை வளரச் செய்வார்கள் என்று கூறும்போது செந்தினையைப் பற்றி குறிப்பிடுகிறார்.

●

எட்டுத்தொகை நூல்களில் வரகு

மனிதன் பயிர்களை விளைவிக்கத் தொடங்கிய காலத்திலிருந்து, பலவிதமான கூலங்களை அறிந்து, அவற்றின் தன்மைகளைத் தெரிந்து கொண்டு, தன்னுடைய உணவில் சேர்த்துக் கொண்டிருப்பது நாம் பல வழிகளிலும் அறிந்ததே. அத்தகைய கூலங்களில் ஒன்றான வரகு, நம்முடைய சங்க இலக்கியங்களில் எவ்வாறு வர்ணிக்கப்பட்டுள்ளது என்பது நம் உணவில் தொன்றுதொட்டே வரகு இருந்து வருகிறது என்பதை அறிய உதவுகிறது.

எட்டுத்தொகை நூல்களான புறநானூறு, ஐங்குறுநூறு, பதிற்றுப்பத்து மற்றும் அகநானூறு நூல்களில் வரகு குறிப்பிடப்பட்டுள்ளது.

புறநானூறு

எட்டுத்தொகை நூலான புறநானூற்றில், பல பாடல்களில் வரகு குறிப்பிடப்பட்டுள்ளது. சங்க காலப் புலவர்கள் பலரும், மன்னனைப் புகழ்ந்து பாடும் போது, அன்றைய காலத்தில் விளை நிலங்களில் விளைந்த பயிர்களைப் பற்றி குறிப்பிட்டுள்ளனர். அத்தகைய பாடல்கள் பலவற்றை நாம் காண முடிகிறது. புறநானூறு தொகுப்பிலிருக்கும் 400 பாடல்களில், பல இடங்களில் வரகு குறிப்பிடப்பட்டுள்ளது.

ஆலத்தூர் கிழார் என்ற புலவர்,

‘செய்தி கொன்றோர்க்கு உய்தி இல் என
அறம் பாடின்றே ஆய்_இழை கணவ
காலை அந்தியும் மாலை அந்தியும்
புறவு கரு அன்ன புன்_புல வரகின்
பால் பெய் புன்கம் தேனொடு மயக்கி’ *(34:10)*

என்ற பாடலில், புஞ்சை நிலத்தில் விளைந்த வரகினைப் பற்றி கூறுகிறார்.

கோப்பெரும் சோழன் என்ற மன்னன், பாடிய பல பாடல்களில், ஒரு பாடலில்,

‘கவை கதிர் வரகின்அவைப்பு_உறு வாக்கல்
தாது எரு மறுகின் போதொடு பொதுளிய
வேளை வெண் பூ வெண் தயிர் கொளீஇ
ஆய்_மகள் அட்ட அம் புளி மிதவை
அவரை கொய்யுநர் ஆர மாந்தும்’ ***(215:5)***

என்ற பாடல் வரிகளின் வழியாய், பிளவு பட்ட வரகு கதிர்களைப் பற்றி குறிப்பிடுகிறார்.

கோனாட்டு எறிச்சலூர் மாடலன் மதுரை குமரனார் என்ற புலவர்,

‘குறு நறு முஞ்ஞை கொழும் கண் குற்று அடகு
புன்_புல வரகின் சொன்றியொடு பெறூஉம்
சீறூர் மன்னர் ஆயினும் எம்_வயின்
பாடு அறிந்து ஒழுகும் பண்பினோரே
மிக பேர் எவ்வம் உறினும் எனைத்தும்’ ***(197:15)***

என்ற பாடலில், புஞ்சை நிலத்தில் விளையும் வரகினைக் கொண்ட சிற்றூர் மன்னனைப் பற்றி குறிப்பிடுகிறார்.

உறையூர் மருத்துவன் தாமோதரனார் என்ற புலவர்,

‘கலி ஆர் வரகின் பிறங்கு பீள் ஒளிக்கும்
வன்_புல வைப்பினதுவே சென்று
தின் பழம் பசீஇ .... னனோ பாண
வாள் வடு விளங்கிய சென்னி
செரு வெம் குருசில் ஓம்பும் ஊரே’ ***(321:10)***

என்ற பாடல் வரிகளின் வழியாய், வயலிலிருக்கும் வரகினைப் பற்றி வர்ணிக்கிறார்.

ஆவூர்கிழார் என்ற புலவர்,

‘உழுது ஊர் காளை ஊழ் கோடு அன்ன
கவை முள் கள்ளி பொரி அரை பொருந்தி

புது வரகு அரிகால் கருப்பை பார்க்கும்
புன் தலை சிறாஅர் வில் எடுத்து ஆர்ப்பின்
பெரும் கண் குறு முயல் கரும் கலன் உடைய' ***(322:5)***

என்ற பாடலில், புதிதாய் அறுத்த வரகின் அடித்தாளில் மேயும் எலியைப் பிடிக்கத் தக்க சமயம் பார்க்கும் சிறார்கள் பற்றி குறிப்பிடுகிறார்.

மற்றொரு புலவர்,

'எருது கால் உறாஅது இளைஞர் கொன்ற
சில் விளை வரகின் புல்லென் குப்பை
தொடுத்த கடவர்க்கு கொடுத்த மிச்சில்
பசித்த பாணர் உண்டு கடை தப்பலின்
ஒக்கல் ஒற்கம் சொலிய தன் ஊர்' ***(327:5)***

என்ற பாடல் வரிகளின் வழியாய், எருதுகளின் காலால் மிதித்து எடுக்காது, இளைஞர்கள் தாமே மிதித்து எடுத்த விளைவு குறைந்த வரகுக் குவியலை எடுத்துக்காட்டுகிறார்.

மேலும் ஒரு புலவர்,

'உண்க என உணரா உயவிற்று ஆயினும்
தங்கினிர் சென்மோ புலவீர் நன்றும்
சென்றதற்கொண்டு மனையோள் விரும்பி
வரகும் தினையும் உள்ளவை எல்லாம்
இரவல் மாக்கள் உண கொள தீர்ந்து என' ***(333:10)***

என்ற பாடலில், தங்களுக்கு உண்பதற்கு உணவு இல்லை என்றாலும், வீட்டிற்கு வந்த விருந்தாளிக்கு விதைக்காய் வைத்திருக்கும் வரகினையும் தினையினையும் கொடுக்கும் தன்மை கொண்ட இல்லத்தார் இருப்பதைப் பற்றி கூறுகிறார்.

மாங்குடி கிழார் என்று புலவர்,

'அடல் அரும் துப்பின் ....
.... குரவே தளவே குருந்தே முல்லை என்று
இ நான்கு அல்லது பூவும் இல்லை
கரும் கால் வரகே இரும் கதிர் தினையே

சிறு கொடி கொள்ளே பொறி கிளர் அவரையொடு
இந்நான் கல்லது உணாவும் இல்லை' (335:6)

என்ற பாடல் வரிகளின் வழியாய், வரகு, தினை, கொள், அவரை என்ற நான்கு கூலங்களை விட்டால் உணவு என்பது இல்லை என்று அக்காலத்திய உணவு வகைகளைக் குறிப்பிடுகிறார்.

மேலும், ஔவையார்,

'உருகெழு மன்னர் ஆர் எயில் கடந்து
நிணம் படு குருதி பெரும் பாட்டு ஈரத்து
அணங்கு உடை மரபின் இரும் களம்-தோறும்
வெள் வாய் கழுதை புல்_இனம் பூட்டி.
வெள்ளை வரகும் கொள்ளும் வித்தும்' (392:10)

என்ற பாடலில், வெள்ளை வரகையும் கொள்ளையும் வெள்ளை வாய் கழுதையைப் பூட்டி வயல்களில் உழுவதைப் பற்றி குறிப்பிடுகிறார்.

எட்டுத்தொகையில் குறிப்பிடப்பட்டிருக்கும் இந்த வரகு, தமிழர்களின் தொன்று தொட்டு உண்டு வரும் உணவுகளில் ஒன்று என்பதை நாம் அறியலாம். அத்தகைய உணவினை நாம் இடையிலே மறந்து விட்டோம் என்றே கூற வேண்டும். இக்காலத்தில் பலரும் இத்தகைய சிறு கூலங்களின் சுவை அறிந்து, அதை உண்ணத் தொடங்கியுள்ளனர். இது இன்னும் பரவலாக்கப்பட வேண்டும்.

அகநானூறு

முல்லை ஒக்கூர் மாசாத்தியார் என்ற புலவர்,

'கவை கதிர் வரகின் சீறூர் ஆங்கண்
மெல் இயல் அரிவை இல் வயின் நிறீஇ
இழி-மின் என்ற நின் மொழி மருண்டிசினே
வான் வழங்கு இயற்கை வளி பூட்டினையோ
மான் உரு ஆக நின் மனம் பூட்டினையோ' (384:10)

என்ற பாடல் வரிகளின் வழியாய், வரகு பயிர் நிறைந்த ஊரைக் குறிப்பிடுகிறார்.

ஐங்குறுநூறு

முல்லை பெரியனார் அவர்கள் எழுதிய நூறு பாடல்களில், வரவு சிறப்புரைத்த பத்து (50) பகுதியில்,

'மா புதல் சேர வரகு இணர் சிறப்ப
மா மலை புலம்ப கார் கலித்து அலைப்ப' (50: 2)

என்ற பாடல் வரிகளின் வழியாய், மிகவும் சிறப்பாய் வளர்ந்து நிற்கும் வரகு கதிர்களைக் குறிப்பிடுகிறார்.

பதிற்றுப்பத்து

பாலைக்கௌதமனார் என்ற புலவர் மூன்றாம் பத்தில்,

'ஏனல் உழவர் வரகு மீது இட்ட
கான் மிகு குளவிய வன்பு சேர் இருக்கை
மென் தினை நுவணை முறை_முறை பகுக்கும்
புன்_புலம் தழீஇய புறவு அணி வைப்பும்' (30:25)

என்ற பாடலில், உழவர்கள் வரகு கதிர்களை வயல்களில் எப்படி அமைத்துள்ளனர் என்பதை எடுத்துக் கூறுகிறார்.

அரிசில் கிழார் என்பார் எட்டாம் பத்தில், எழுபத்தைந்தாம் பாடலில்,

'வெள் வரகு உழுத கொள் உடை கரம்பை
செந்நெல் வல்சி அறியார் தத்தம்
பாடல் சான்ற வைப்பின்
நாடு உடன் ஆள்தல் யாவணது அவர்க்கே' (75:14)

நாட்டில் விளைவிக்கும் வரகு, கொள், கரம்பை, நெல் ஆகியவற்றைப் பற்றி குறிப்பிடுகின்றார்.

நற்றிணை

நற்றிணை நூலிலும், ஓரிடத்தில் வரகைப் பற்றிய குறிப்பு உண்டு.

முல்லைத் திணையில், ஒருசிறைப் பெயரியனர் என்று புலவர்,

'விதையர் கொன்ற முதையல் பூழி
இடு முறை நிரப்பிய ஈர் இலை வரகின்
கவை கதிர் கறித்த காமர் மட பிணை
அரலை அம் காட்டு இரலையொடு வதியும்
புறவிற்று அம்ம நீ நயந்தோள் ஊரே' *(121:1-5)*

என்ற பாடல் அடிகளில் ஈரப்பசையுள்ள இலைகளையுடைய வரகின் கவைத்த கதிர் என்று வரகைப் பற்றி குறிப்பிடுகின்றார்.

குறுந்தொகை

குறுந்தொகை நூலிலும், இரண்டு பாடல்களில் வரகைப் பற்றிய குறிப்பு உண்டு.

முல்லைத் திணையில் ஒக்கூர் மாசாத்தியார் என்ற புலவர்,

'பழ மழை கலித்த புது புன வரகின்
இரலை மேய்ந்த குறை தலை பாவை
இருவி சேர் மருங்கில் பூத்த முல்லை
வெருகு சிரித்து அன்ன பசு வீ மென் பிணி
குறு முகை அவிழ்ந்த நறு மலர் புறவின்
வண்டு சூழ் மாலையும் வாரார்
கண்டிசின் தோழி பொருள் பிரிந்தோரே' *(220:1-7)*

என்ற பாடல் அடிகளில், புது புனத்து வரகைப் பற்றி குறிப்பிடுகிறார்.

பாலை திணையில், நாகம்போத்தன் என்ற புலவர்,

'செவ்வி கொள் வரகின் செம் சுவல் கலித்த
கவ்வை நாற்றின் கார் இருள் ஓர் இலை
நவ்வி நாள் மறி கவ்வி கடன் கழிக்கும்
கார் எதிர் தண் புனம் காணின் கை வளை
நீர் திகழ் சிலம்பின் ஓராங்கு விரிந்த

வெண்கூதாளத்து அம் தூம்பு புது மலர்
ஆர் கழல்பு உகுவ போல
சோர்குவ அல்ல என்பர்-கொல் நமரே' (282:1-8)

என்ற பாடல் அடிகளில், பருவத்தே வளர்ந்தவரகைப் பற்றி குறிப்பிடுகிறார்.

எட்டுத்தொகையில் குறிப்பிடப்பட்டிருக்கும் இந்த வரகு, தமிழர்களின் தொன்று தொட்டு உண்டு வரும் உணவுகளில் ஒன்று என்பதை நாம் அறியலாம்.

அத்தகைய நிலத்திற்கேற்ற மரபு உணவினை உண்டு உடல் நலம் பேணுவது நலம்.

●

பத்துப்பாட்டில் வரகு

வரகு என்ற சிறு கூலம், தினை போன்று பன்னெடுங்காலமாய் தமிழர்களின் தலையாய உணவாய் இருந்து வந்துள்ளது. இதை நாம் சங்க இலக்கிய பாடல்களில் வரகு பற்றிய குறிப்புகளைக் கொண்டு அறியலாம். சங்க இலக்கிய பாடல்களின் தொகுப்பைக் கொண்ட, பத்துப்பாட்டு நூல்களில், வரகு பற்றிய குறிப்புகள் உள்ளன.

தொண்டைமான் இளந்திரையன் பற்றி, கடியலூர் உருத்திரங் கண்ணனார் எழுதிய பெரும்பாணாற்றுப் படை நூலில்,

'கரு வை வேய்ந்த கவின் குடி சீறூர்
நெடும் குரல் பூளை பூவின் அன்ன
குறும் தாள் வரகின் குறள் அவிழ் சொன்றி
புகர் இணர் வேங்கை வீ கண்டு அன்ன
அவரை வான் புழுக்கு அட்டி பயில்வுற்று'

என்ற பாடல் வரிகளில், குறும் தாள் வரகினைப் பற்றி பாடப்பட்டுள்ளது.

பாண்டியன் நெடுஞ்செழியன் பற்றி நப்பூதனார் எழுதிய முல்லைப்பாட்டு நூலில்,

'தோடு ஆர் தோன்றி குருதி பூப்ப
கானம் நந்திய செம் நில பெரு வழி
வானம் வாய்த்த வாங்கு கதிர் வரகின்
திரி மருப்பு இரலையொடு மட மான் உகள
எதிர் செல் வெண் மழை பொழியும் திங்களில்'

என்ற பாடல் வரிகளில், வரகு கதிர்களைப் பற்றி பாடப்பட்டுள்ளது.

பாண்டியன் நெடுஞ்செழியன் பற்றி மாங்குடி மருதனார் எழுதிய மதுரைக்காஞ்சி நூலில்,

'மீன் சீவும் பாண் சேரியொடு
மருதம் சான்ற தண் பணை சுற்றி
ஒருசார் சிறு தினை கொய்ய கவ்வை கறுப்ப
கரும் கால் வரகின் இரும் குரல் புலர
ஆழ்ந்த குழும்பில் திரு மணி கிளர
எழுந்த கடற்றில் நன் பொன் கொழிப்ப
பெரும் கவின் பெற்ற சிறு தலை நௌவி' *(269-275)*

என்ற பாடல் வரிகளில், கரும் கால் வரகினைப் பற்றி பாடப்பட்டுள்ளது.

நன்னன் சேய் நன்னன் பற்றி பெருங்கௌசிகனார் எழுதிய மலைபடுகடாம் நூலில்,

'தொடி திரிவு அன்ன தொண்டு படு திவவின்
கடிப்பகை அனைத்தும் கேள்வி போகா
குரல் ஓர்த்து தொடுத்த சுகிர் புரி நரம்பின்
அரலை தீர உரீஇ வரகின்
குரல் வார்ந்து அன்ன நுண் துளை இரீஇ'

'மேதி அன்ன கல் பிறங்கு இயவின்
வாதி கை அன்ன கவை கதிர் இறைஞ்சி
இரும்பு கவர்வுற்றன பெரும் புன வரகே
பால் வார்பு கெழீஇ பல் கவர் வளி போழ்பு
வாலிதின் விளைந்தன ஐவனம் வெண்ணெல்'

என்ற பாடல் வரிகளில், வரகினைப் பற்றி பாடப்பட்டுள்ளது.

பத்துப்பாட்டிலிருக்கும் இத்தகைய பாடல் வரிகளைத் தொகுத்துக் கொடுப்பதற்கான நோக்கம், வரகும் சங்க காலத்தில் தமிழர்களின் தலையாய உணவாய் இருப்பதைக் காட்டுவதற்கே.

"வரகரிசிச் சோறும் வழுதுணங்காய் வாட்டும்
முரமு ரெனவே புளித்த மோரும்-தரமுடனே
பல்வேளூர்ப்பூதன் புகழ்ந்து பரிந்திட்ட சோறு
எல்லா உலகும் பெறும்"

என்ற அவ்வையின் பாட்டு, அவர் பல்வேளூர்பூதனின் வீட்டில் உண்ட சுவையான உணவைப் பற்றி கூறுகின்றது. அதில் வரகு அரிசி சோற்றினைப் பற்றி அவர் குறிப்பிடுவதைக் காணலாம். அன்றிலிருந்து இன்று வரை இத்தகைய வரகினை நம் தமிழர்கள் பயிரிட்டு வருகின்றனர். ஆனால் பயிரிடும் பரப்பளவு பெரிதும் குறைந்து வருவதையும் காண்கின்றோம். நம் பண்டைய உணவினை, நம் உடலுக்கு நலம் பயக்கும் உணவினை, நம் மண்ணுக்குச் சொந்தமான உணவினை, நாம் உண்டு நலமுடன் வாழ்வது என்றும் சிறந்ததாகும்.

●

பதினெண் கீழ்க்கணக்கு நூல்களில் தினை, ஏனல், இருவி குறிப்புகள்

சங்கம் மருவிய கால இலக்கியங்கள் என்று கருதப்படும் பதினெண் கீழ்க்கணக்கு நூல்களில் திணைமாலை நூற்றைம்பது, ஐந்திணை ஐம்பது போன்ற நூல்களிலும் தினை, ஏனல், இருவி ஆகியவற்றைப் பற்றிய குறிப்பைக் காண முடிகிறது.

திணைமாலை நூற்றைம்பது

கணிமேதாவியார் இயற்றிய திணைமாலை நூற்றைம்பது என்ற நூலில், குறிஞ்சித் திணையில், தினை, ஏனல், இருவி பற்றிய பல குறிப்புகளைக் காண முடிகிறது.

'நறைபடர் சாந்தம் அறஎறிந்து, நாளால்
உறைஎதிர்ந்து வித்தியஊழ் ஏனல் - பிறையெதிர்ந்த
தாமரைபோல் வாள்முகத்துத் தாழ்குழலீர்!- காணீரோ
ஏமரை போந்தன ஈண்டு.' (1)

'சாந்தம் எறிந்துழுத சாரல்சிறுதினைச்
சாந்தம் எறிந்த இதண்மிசைச் - சாந்தம்
கமழக் கிளிகடியும் கார்மயில் அன்னாள்
இமிழக் கிளியழா ஆர்த்து.' (3)

'வினைவிளையச் செல்வம் விளைவதுபோல் நீடாப்
பனைவிளைவு நாமெண்ணப் பாத்தித் -தினைவிளைய
மையார் தடங்கண் மயிலன்னாய்! தீத்தீண்டு
கையார் பிரிவித்தல் காண்!' (5)

'அவட்காயின் ஐவனம் காவல் அமைந்த(து)
இவட்காயின் செந்தினைகார் ஏனல் - இவட்காயின்
எண்ணுளவால் ஐந்திரண்(டு) ஈத்தான்கொல் என்னாங்கொல்
கண்ணுளவால் காமன் கணை.' (8)

'என்னாங்கொல் ஈடில் இளவேங்கை நாளுரைப்பப்
பொன்னாம்போர் வேலவர் தாம்புரிந்த - தென்னே
மருவியா மாலை மலைநாடன் கேண்மை
இருவியாம் ஏனல் இனி.' (18)

'நறுந்தண் தகரம் வகுளம் இவற்றை
வெறும்புதல்போல் வேண்டாது வேண்டி எறிந்(து)உழுது
செந்தினை வித்துவார் தங்கை பிறர்நோய்க்கு
நொந்தினைய வல்லளோ நோக்கு.' (24)

மேற்கண்ட பாடல்களில், தினை, சிறுதினை, செந்தினை, ஏனல், இருவி போன்ற கூலங்கள் தொடர்பான சொற்கள் கையாளப்பட்டுள்ளதை அறிகிறோம்.

ஐந்திணை ஐம்பது

நான்காம் நூற்றாண்டு என்ற கால வரையறுக்கப்பட்ட, மாறன் பொறையனார் இயற்றிய ஐந்திணை ஐம்பது என்ற நூலில், ஓரிடத்தில் தினையைப் பற்றிய குறிப்பு உள்ளது.

குறிஞ்சி திணையில்,

'புனைபூந் தழையல்குல் பொன்னன்னாய்! சாரல்
தினை காத் திரும்தேம்யாம் ஆக - வினைவாய்த்து
மாவினவு வார்போல வந்தவர் நம்மாட்டுத்
தாம்வினவ லுற்றதொன் றுண்டு.' (14)

என்ற பாடல் அடிகளின் வாயிலாய்,

தொடுக்கப்பட்ட மலர்களுடன் கூடிய தழைகளால் அணியப்பட்ட அல்குலினையுடைய திருமகளைப் போன்ற எம் தலைவியே! இம்மலையின் பக்கத்தில் உள்ள நம் தினைப்புனத்தை நாம் காத்திருந்தோம். அப்பொழுது வேட்டையாடுவதை மேற்கொண்டு, தாம் தப்ப விட்ட விலங்கு ஒன்றைத் தேடி வருவதைப் போன்று வந்தவர் நம்மிடம் வினவத் தொடங்கியது, விலங்கன்று வேறு ஒன்று உண்டு என்ற காட்சியை வர்ணிக்கும் போது, தினை பற்றி குறிப்பிடப்பட்டுள்ளது.

திருக்குற்றாலக் குறவஞ்சி

18-ஆம் நூற்றாண்டு என்று வரையறுக்கப்பட்ட திரிகூடராசப்பக் கவிராயரின் திருக்குற்றாலக் குறவஞ்சி பாடல்களில் தினை குறிப்புகள் உண்டு.

குறத்தி மலைவளங் கூறுதல் என்ற பகுதியில்,

'கிழங்குகிள்ளித் தேனெடுத்து வளம்பாடி நடப்போம்
கிம்புரியின் கொம்பொடித்து வெம்புதினை இடிப்போம்' (6)

'வேடுவர்கள் தினைவிதைக்கச் சாடுபுனந் தோறும்
விந்தையகில் குங்குமமுஞ் சந்தனமும் நாறும்' (10)

'வெருவிவருந் தினைப்புனத்திற் பெருமிருகம் விலக்கி
வேங்கையாய் வெயில்மறைத்த பாங்குதனைக் குறித்தே' (22)

என்ற பாடல் வரிகளில் தினையைப் பற்றிய குறிப்புகளைக் காணலாம்.

●

சிறு கூலப் பண்புகள்

1902 ஆம் ஆண்டு முதற் பதிப்புச் செய்யப்பட்ட பதார்த்தகுண சிந்தாமணி, 1927 ஆம் ஆண்டு பதிப்புச் செய்யப்பட்ட அமிர்தசாகரம் பதார்த்த சூடாமணி, மேலும், மூலிகை வகுப்பு - குணபாடம், போன்ற நூல்களில், சிறு கூலங்களின் பண்புகள் பாடலாய் தரப்பட்டுள்ளன.

எடுத்துக்காட்டாய், பதார்த்தகுண சிந்தாமணி என்ற நூலில் உள்ள பாடல், தினை அரிசிக்கும் தனி குணங்கள் உள்ளன என்று நூறாண்டுகளுக்கு முன்பிருந்தே தமிழர்கள் அறிந்திருந்தனர் என்பதை அறிய உதவுகிறது.

இந்தப் பகுதியில் சிறு கூலங்களின் பண்புகளைப் பற்றி இந்நூல்கள் என்ன கூறுகின்றன என்பதைப் பார்ப்போம். அத்துடன், இதில் குறிப்பிடப்பட்டுள்ள நோய்களைப் பற்றி மருத்துவ நூல்களில் காணலாம்.

தினை அரிசி

தினை பண்பு : உடல் உரமாக்கி, சிறுநீர் பெருக்கி, துவர்ப்பி.

"சந்நிசுரம் ஐயந் தனிவாத மும்போகுந்
துன்னுபித் தத்தைமிகத் தூண்டிவிடுந் - தின்னப்
பினையும் பசியாம் பெருவீக்க நீங்குந்
தினையரிசி யின்குணத்தை தேர்"

- 838, பக். 245, பதார்த்தகுண சிந்தாமணி.

தினை அரிசி, சன்னிபாதசுரம், கபம், வாதம், சோகை நோய் இவற்றைப் போக்கி, பசியை உண்டாக்கும் என்று கூறுகிறது.

"தினைமா கபவாதந் தீர்க்கும் அதன்சாதம்
புனைபித்த மாயினுநற்போகந் - தனைக்கொடுத்து

வாதம்போக் குங்கஞ்சி மாசோபை தோடமிதன்
பேதமெலாம் போக்குமெனப் பேசு"

- பக். 418, மூலிகை வகுப்பு, குணபாடம், பொருட் பண்பு நூல்.

மா - ஐயத்தை நீக்கும்

சாதம் - வன்மையைப் பெருக்கும் வாயுவை போக்கும்

கஞ்சி - வீக்கங்களை ஒழிக்கும்.

இதன் அரிசியைச் சிலர் சமைத்து உணவாய் அருந்துவர். இது வெப்பத்தை உண்டு பண்ணும் எனினும், உடலைக் காக்கும் தன்மையுடையது. இதன் கூழை, பிள்ளை பெற்றவளுக்குக் கொடுக்கும் வழக்கம் இந்நாட்டில் உண்டு.

இது மிகச் சூடு உள்ளது. ஐயத்தையும் வலி நோயையும் போக்கும். ஆயினும் தீக்குற்றத்தைப் பெருக்கும். பசியை உண்டாக்கும்.

'மாத்தினை யைக்கொள் மைந்துரும் மாக்கையே'

தினை அரிசி உடலுக்கு வன்மையைக் கொடுக்கும்.

*(தினை மா தொந்தத்தை விளக்கும். மேற்படி சோறு பித்த குணத்தை உற்றிருந்தாலும், வீரியத்தை விருத்தி செய்து வாத கோபத்தை நீக்கும். கஞ்சி வீச்சு தோஷ வருக்கங்களை ஒழிக்கும். **1416**)*

வரகு அரிசி

வரகு பண்பு : பித்த நீர் பெருக்கி, பித்த காரி

"வரகது கரப்பன் வாயு வளர்ப்பிக்குங் கம்பு சீதம்
பெருகவே செய்யு மென்பர் பேசு செஞ் சோள னுக்கு
மருவிடும் புண்சி ரங்கு வளர்க்கருஞ் சோள னுக்கு
வெருவிய தினவு போகு மென்னவே விளம்பி னாரே"

- ***29, பக்.63,*** *அமிர்தசாகரம் பதார்த்த சூடாமணி*

"எறி கபத்தோ டேபலநோ யெய்தும் வரட்சி
சொறிசிரங்கு பித்தந் தொடரும் - நிறையுங்
கரகமென பூரித்த கச்சுமுலை மாதே!
வரகரிசிச் சோற்றால் வழுத்து"

- பக்.569, மூலிகை வகுப்பு, குணபாடம்

(வரகு சோற்றால் மூச்செடுகின்ற சுவாசம், இதைச் சேர்க்க, சில நோய்கள் புடைதினவுனர் கிரகதி பித்தாதிக்கம் இவை உண்டாம். 1418).

சாமை அரிசி

சாமை பண்பு : உள்ளழலாற்றி

"உடலில்உறு தாகசுரம் ஓடும்மே கம்போம்
அடலின்உறு வாதம் அகலுங் - கடலிலுறை
ஆமை யனையபதத் தன்னமே மேனியிடுஞ்
சாமை யரிசிக்குத் தான்"

- 837, பக்.245, பதார்த்தகுண சிந்தாமணி.

சாமை அரிசிக்கு, தாகச்சுரம் திறமேகம் மகத்துவாத நோய் சோபா ரோகம் இவை நீங்கும் தேக புஷ்டி உண்டாகும் என்க.

"பொருவில்புற் சாமை யோடு கருஞ்சாமை புசிக்க நன்றாம்
உரைதரு குரக்கன் மந்த முட்டண வாய் வுண்டாக்கும்
வருதினை யனலி னோடே வளர்விக்கும் பித்தந் தன்னைத்
தருசீத சுரமும் வாத சன்னியுந் தவிர்க்கு மாமே"

- 31, பக். 63, அமிர்தசாகரம் பாதார்த்த சூடாமணி.

"சாமைச்சோறு ண்டால் தனிவாதங் கோழைகபந்
தீமைக்கா தாரமாய்ச் சேர்சோபை - போமெத்தப்
பித்தமொடு தாதுவுமாம் பேசும் அதன் கஞ்சிக்கு
முத்தோடம் போகு மொழி"

- பக். 350, மூலிகை வகுப்பு, குணபாடம்.

இதனால் நீர் வேட்கை, சுரம், மேகம், வளி நோய்கள் போம். உடலுக்கு அழகைத் தரும். இதன் சோற்றால் வாதம், கோழை, சோபை இவைப் போம். உடல் பெருக்கும். ஆனால் இது பித்தத்தைப் பெருக்கும்.

இதன் கஞ்சி முத்தோடத்தையும் போக்கும்.

இதைக் கஞ்சியாய் செய்து சாப்பிட கழிச்சலை நிறுத்தும். உடலைப் பலப்படுத்தும். இதைப் புற்கையாய் செய்து, வீக்கங்களுக்கும் பூசுவதுண்டு.

(சாமை சோற்றை உண்ணில் வாத நோய், சயம், சிலேஷ்ம விருத்தி, வீக்கம் இவைப் போம். பித்தமும் சுக்கிரமும் விருத்தியாம். அதன் கஞ்சிக்கு வாதாதி மூன்று தோஷங்களும் விலகும் என்க. 1417)

பனிச்சாமை

"கோதும்பை பெலனி னோடே குறித்திடு மழகுண் டாகும்
ஓதிடு மூங்கி றன்னி லுற்றிடு மரிசி சத்தி
வேதையா மிரத்த பித்தம் விலக்கிடும் பசித்தி டாது
காதிய பனிச்சா மைக்குக் கரப்பனும் புண்ணு முண்டாம்"

\- 30, பக்.63, அமிர்தசாகரம் பதார்த்த சூடாமணி

பனிச்சாமைக்கு குருதிப்பித்தம் விலக்கிடும். பசித்திடாது, கரப்பனும் புண்ணும் போகும்.

கம்பு அரிசி

சாமை பண்பு : உரமாக்கி

"கம்பு குளிர்ச்சியெனக் காசினியிற் சொல்லுவார்காண்
பம்பு சொறிசிரங்கைப் பாலிக்கும் - வெம்பு
முடலின் கொதிப்பகற்று முட்பலமு முண்டாக்கு
மடலயிற்கண் மாதே யறி"

\- 836, பக். 245, பதார்த்தகுண சிந்தாமணி (1932).

கம்பு அரிசி நெருங்கிய அமைச்சலையும் சிரங்குகளையும் வீரியத்தையும் செய்யும் சரீர வெப்பமகற்றும் குளிர்ச்சி என்பர்.

கம்புமாக் கூழுணக் காத்திரந் தூய் தாம்
கம்பு மாவின் கூ உடம்பினைத் தூய்மையாக்கும்

கம்பு அரிசி சொறி சிரங்கு இவற்றை உண்டாக்கும். உடற்கொதிப்பை அகற்றும். உள்ளே பலம் உண்டாக்கும்.

"கம்பினது சாதத்தாற் காசசுவா சஞ்சிரங்கும்
பம்பும் உடல் மிக பாரிக்குஞ் - செம்பாலோ
வற்றுவது மன்றிநிற மாறுமென்பார் வாமமெலா
முற்றுமுலை மாதே! மொழி."

- 836, பக். 245, பதார்த்தகுண சிந்தாமணி (1932).

கம்பஞ் சோறு - இதனால் இருமல், இரைப்பு, சிரங்கு முதலியவை போகும். உடல் பாரிக்கும் (வளர்க்கும்). உடலில் உள்ள குருதி வற்றி நிறம் மாறும்.

கம்பரிசி கூழில் சிறிது ஆவின் தயிராவது, மோராவது கூட்டி காலை தோறும் பருகிவரின் குலை எரிவு சாந்தமாகும்.

கம்பைச் சமைத்து எருமைத் தயிர் விட்டுப் பிசைந்து முளை மூலத்திற்குக் கட்டி வர குணம் உண்டாகும்.

(கம்பு சோற்றினால் உதிரம் சுண்டுவது, இருமல், இரைப்பு, விரணம், சரீரம் தூரித்தல், விவரணம் இவை உண்டாம்.1415)

குதிரைவாலி

குதிரைவாலி பண்பு : நோயகற்றி

"கடுப்பு கழிச்சல் கனன்றசுர தாகம்
இடுப்புவலி வாதம் இவற்றோ - டடுப்ப
விதிரைவா வென்றழைக்கும் மேகமும் போகும்
குதிரைவா லிக்குக் குலைந்து"

- 357, பக். 100, பதார்த்தகுண சிந்தாமணி (1932).

குதிரைவாலியால் கடுப்பு, கழிச்சல், கனன்ற சுரம், தாகம், இடுப்புவலி, வாதம், மேகமும் போகும் என்கிறது இப்பாடல்.

"காசம் பருப்படுவன் கண்மயக்க மீளையொடு
வாசங் கமழ்குழலாய் மாந்தமும்போம்-பேசத்
தரியாது வாதகபந் தானே சொறியோம்
மிரியார் குந்தற்கு விரைந்து."

- *358, பக். 100, பதார்த்தகுண சிந்தாமணி (1932)*

குதிரைவாலியால் மூலக்கடுப்பு, அதிசாரம், சுரவேகத்தால் வந்த வறட்சி, சகனா விருதவாதம், பிரமேகம், இருமல் கட்டி படுவன் நேத்திரமங்கல், கோழை, அக்கினி மந்தம், தினவு ஆகியவை நீங்கும் என்கிறது இப்பாடல்.

"ஆடுதின் னாத பாலைக் ககன்றிடுங் குட்ட மெல்லாம்
கேடுறு சிலந்தி வாதங் கிருமிவாய் வுடனே போக்கும்
பீடுறு குதிரை வாலிக் கிடுப்பினில் வலிக டுப்புப்
பாடுறு கழிச்சன் மேகம் பரிவாத சுரங்தா கம்போம்"

- *46, பக்.65, அமிர்தசாகரம் பதார்த்த சூடாமணி*

ஆடுதின்னாதபாலை என்பது பூண்டு இனத்தைச் சேர்ந்த ஒரு மூலிகைச் செடி. குட்டமெல்லாம் அகன்றிடும். சிலந்தி வாதம் கிருமி போகும். வாய்வை உடனே போக்கும். சிறப்புமிக்க குதிரைவாலி, இடுப்பினில் வலி, கடுப்பு, கழிச்சல், மேகம் பரிவாதம், சுரம், தாகம் போன்றவற்றைப் போக்கும் என்கிறது இப்பாடல்.

கேழ்வரகு

கேழ்வரகிற்கு குரக்கன் என்று மற்றொரு பெயரும் உண்டு.

"சுத்த அனி லந்தன்னைத் தோன்றுவிக்கும் அல்லவெனில்
பித்த அனி லத்தைப் பிறப்பிக்குஞ் - சித்திரமலர்த்
தாழ்குழலே நீடுபஞ்சந் தாங்கியெனச் சொல்லுகின்ற
கேழ்வரகின் செய்தியிது கேள்" *(869)*

- *835, பக்.245, பதார்த்தகுண சிந்தாமணி*

பஞ்சம் தாங்கி என்கிற கேழ்வரகு சுத்த அனிலத்தைத் தோன்றுவிக்கும், பித்த அனிலத்தைப் பிறப்பிக்கும்.

"பொருவில்புற் சாமை யோடு கருஞ்சாமை புசிக்க நன்றாம்
உரைதரு குரக்கன் மந்த முட்டண வாய் வுண்டாக்கும்
வருதினை யனலி னோடே வளர்விக்கும் பித்தந் தன்னைத்
தருசீத சுரமும் வாத சன்னியுந் தவிர்க்கு மாமே"

*- **31**, பக். **63**, அமிர்தசாகரம் பாதார்த்த சூடாமணி.*

பித்தம், சீதம், சுரம், வாதம், சன்னி போன்றவற்றைத் தவிர்க்கும்.

குரக்கன் வாதத்தை உண்டாக்கும். பித்தம், கபம் (வாதம், பித்தம், கபம் மூன்றும் உயிர்த்தாதுக்கள் எனப்படும். உடல் இயக்கத்துக்கு அடிப்படையானவை) என்பவற்றைக் கூட்டி உடலுக்குப் பலத்தை உண்டாக்கும். வாதமானது பித்தமோடு சேர்ந்து கூட்டி காணப்படும். குரக்கன் மாவை உணவாய்ப் பயன்படுத்தும்போது நெய் சேர்த்துக் கொள்வது நல்லது.

இதனைக் கூழாகவோ, களியாகவோ செய்தால் மூன்று நாட்கள் வரை வைத்திருந்தும் உபயோகிக்கலாம். நீண்ட வறட்சியிலும் விளைவிக்கக் கூடியதாகையால் இதனைப் பஞ்சந்தாங்கி என்றும் அழைப்பர்.

●

தொல்லியல் சான்றுகள்

ஜெர்மன் நாட்டைச் சேர்ந்த ஜாகோர் (Dr. Jagor) என்ற அறிஞர் 1876 இல் ஆதிச்சநல்லூரில் மேற்கொண்ட அகழாய்வில், முதுமக்கள் தாழிகள், எலும்புகள், மண்டை ஓடுகள், பழைய மட்பாண்டங்கள், இரும்பு மற்றும் வெண்கலப் பொருட்கள் ஆகியவற்றுடன் உட்கார்ந்த நிலையிலிருந்த எலும்புக் கூடுகளுடன், இறந்த மனிதர்களின் விருப்பமான உணவாய் இருந்த சாமை, தினை, உமி போன்றவையும், இற்றுப்போன துணிகளும் இருந்தன என்று பதிவு செய்கிறார். *(இந்து தமிழ் நாளிதழ், 09/08/2017)*

"ஒரு பெரிய மண் தாழிக்குள் இருந்த இரண்டு சிறிய பானைகள் அப்பெரிய மண் தாழிக்குள் ஒரு மனிதனின் முழு எலும்புக்கூடு இருந்தது. அத்துடன் நெல்லும், திருநெல்வேலி பகுதியில் சாமை என்று அழைக்கப்படும் கூலமும் காணப்பட்டது. எங்களை வியப்பில் ஆழ்த்தியது" என்று திருநெல்வேலி மாவட்ட ஆட்சியராய் இருந்த ஸ்டூவர்ட் (Stuart) என்பவர் கிழக்கிந்தியக் குழுமத்துக்குக் கடிதம் எழுதியதாகச் சொல்லப்படுகிறது. *(ப.84/ஆதிச்சநல்லூர்-கீழடி மண்மூடிய மகத்தான நாகரிகம் / அமுதன் / தினத்தந்தி பதிப்பகம் / ஜனவரி 2017)*

அண்மையில் செய்த வெப்ப உமிழ் காலக்கணிப்பு (Thermoluminescence dating) வழியாய் இந்த இடம் பொ.ஆ.மு 1500 லிருந்து பொ.ஆ. 500 ஆண்டுகளுக்கு உட்பட்டது என்று கருதப்படுகின்றது. அதாவது இன்றிலிருந்து 3000 முதல் 1500 ஆண்டுகளுக்கு முற்பட்டது எனலாம் என்று பேரா. முனைவர் வீ.செல்வகுமார் குறிப்பிடுகிறார்.

(<http://www.tamilvu.org/tdb/titles_cont/inscription/html/adichanallur.htm>)

●

ஊட்டச்சத்துக்கள் தரும் சிறு கூலங்கள்

உடலின் சரியான செயல்பாட்டிற்குத் தேவையான பல உடல்நலத்திற்கான ஊட்டசத்துக்கள் சிறு கூலங்களில் நிறைந்துள்ளன. குருதிஅணுக்களின் உற்பத்தி மற்றும் குருதி ஆக்ஸிஜனேற்றத்தைக் கூடுதலாக்கத் தேவைப்படும் இரும்புச்சத்து மற்றும் செம்பு (காப்பர்) ஆகியன நிறைந்த அளவில் உள்ளன. சிறு கூலங்களில் பாஸ்பரஸ், கால்சியமும் உள்ளது. எனவே சிறு கூலங்களை வழக்கமான முறையில் உணவில் சேர்த்துக் கொள்வதால் எலும்புகளை வலுவடையச் செய்கிறது.

சிறு கூலங்கள் கூடுதலாய் உட்கொள்வது உடலில் உள்ள டிரைகிளிசரைடுகளில் அளவினைக் குறைக்க உதவும். சிறு கூலங்கள் குருதித் தட்டை அணுக்கள் தடிமன் ஆவதைத் தடுத்து குருதியைத் திரவ நிலையிலேயே வைத்துக் கொள்ள உதவுகிறது.

சிறு கூலங்களில் உள்ள உயிர்ச்சத்து ‘பி’ கார்போஹைட்ரேட்டுகள் மற்றும் கொழுப்பினைத் திறமையாய் உடைத்து அதனை ஆற்றலாய் மாற்றுகின்றது. உயிர்ச்சத்து ‘பி’ குருதியில் உள்ள ஹோர்மோசைஸ்டீன் அளவைக் குறைக்கிறது. இவ்வாறு குறைப்பதனால் கொழுப்புகள் ஒன்றோடொன்று சேர்ந்து, கொழுப்புக் கட்டியாய் மாறுவதும், கொழுப்புகள் உடலிலேயே தங்குவதும் தடுக்கப்படுகிறது. நியாசின் குருதி ஓட்டத்தின் போது கொழுப்பு எடுத்துச் செல்லப்படுவதைத் தடுக்கிறது. மேலும் நல்ல கொழுப்பு எனப்படும் உயர் அடர்த்தி புரதக் கொழுப்பின் அளவினை குருதியில் கூடச் செய்கிறது.

பசையம் (குளுட்டம்) அறவே இல்லை. காய்கறிகளை மட்டும் உண்ணும் சைவப் பிரியர்களால் மிகவும் நேசிக்கப்படும் உணவு சிறு கூலங்களாகும். ஏனெனில் சிறு கூலங்களில் நிறைந்திருக்கும் புரதச்சத்து தான் இதற்குக் காரணம். தினசரி கார்போஹைட்ரேட் வழியாய் தேவைப்படும் புரதச்சத்தின் அளவு இறைச்சி உணவுகளை விடச் சிறு

கூலங்களில் கூடுதலாய் கிடைக்கிறது. இறைச்சி உணவுகளில் உள்ள நிறைவுற்ற கொழுப்பு மற்றும் பிற உடல்நலத்திற்கு ஏற்காத பொருட்கள் சிறு கூலங்களிலிருக்கும் புரதகூட்டமைப்பு, கோதுமையில் உள்ளது போலவே இருக்கிறது. ஒரே ஒரு விதிவிலக்கு என்னவென்றால் கூடுதல் சத்துகள் அடங்கிய சிறு கூலங்களில் பசையம் எனப்படும் ஒட்டும் தன்மை கொண்ட பசை போன்ற பொருள் காணப்படுவது இல்லை. பசையம் சிறு கூலங்களில் இல்லாத காரணத்தால் செரிமானத் தன்மையைக் கூடுதலாக்குகிறது.சிறு கூலங்களைத் தொடர்ந்து உட்கொள்வது ஹீமோகுளோபின் மற்றும் சீரம் ஃபெரிடின் அளவை மேம்படுத்தும்.

●

மருத்துவப் பயன்கள்

பேராசிரியர் நி. குமார் என்பவர், தமிழ்நாடு வேளாண்மை பல்கலைக்கழகத்தின் துணைவேந்தராய் இருந்தவர். அவர் 'சிறு கூலங்களின் சிறப்புகளும் அவற்றின் முக்கியத்துவமும்' என்ற ஒரு கட்டுரையை 'உழவரின் வளரும் வேளாண்மை' என்ற இதழில் எழுதியுள்ளார். அதில் ஊட்டச்சத்துக்கள் பற்றிய குறிப்பு இங்கே தரப்பட்டுள்ளது.

"கூடுதல் உற்பத்திக்காய் இரசாயன உரம், பூச்சி மருந்து, நோய் மருந்து மற்றும் களைக்கொல்லிகள் கூடுதல் பயன்படுத்தப்பட்டதாலும், நமது பாரம்பரிய இயற்கை விவசாயம் குறைந்துவிட்டதாலும் இன்று விளைநிலங்கள் அனைத்தும் அவற்றின் தன்மை மாறி காணப்படுகிறது. மாறுபட்ட தன்மை கொண்ட நிலங்களில் விளையும் விளைபொருட்களும் அவற்றின் இயல்பு நிலைமாறி, மனித உடல் நிலையில் ஏற்படும் பல்வேறு நோய்களுக்கு மூலக்காரணமாய் அமைகிறது. தற்போது சிறுவயதிலேயே ஏற்படும் நீரிழிவு நோய், புற்றுநோய் மற்றும் இதய நோய் போன்ற நோய்கள் கூடுதலாகி வருவதற்கு ஒரு காரணம், நாம் அனைவரும் நமது பாரம்பரிய உணவு முறையிலிருந்து மாறி விட்டது தான். இயற்கையான முறையில் விளைவிக்கப்பட்ட கூலங்களைச் சமைத்து உண்பதனால் மேற்காணும் நோய்களிலிருந்து நமது உடலைப் பாதுகாத்துக் கொள்ளலாம்.

அரிசி, கோதுமை, பார்லி போன்றகூலங்களுடன் ஒப்பிடும் போது சிறு கூலங்கள் கூடுதல் ஆற்றலைத் தரக்கூடியவை. மேலும், இவற்றில் கூடுதல் அளவு நார்ச்சத்தும், கால்சியமும் உள்ளது. மற்ற கூலங்களுடன் ஒப்பிடும் போது இவற்றில் பைடிக் அமிலம் குறைந்து காணப்படுகிறது.மேலும், இவை கூடுதல் இரும்பு, புரதச்சத்து மற்றும் உயிர்ச்சத்துக்களையும் கொண்டவை. இவற்றைக்கூடுதலாய் உட்கொள்வதால் உடல் பருமன், சர்க்கரை நோய் மற்றும் குருதிக் கொதிப்பு போன்ற நோய்கள் வராமல் பாதுகாத்துக்

கொள்ளலாம். சிறு கூலங்கள் உலகின் தலைசிறந்த உடல் நலத்திற்கான உணவாய்ப் பரிந்துரைக்கப்படுகின்றன. இதில் இதயத்தைக் காக்கின்ற பண்புகள் நிறைந்துள்ளன. இதில் அடங்கியுள்ள கரையாத நார்ச்சத்துகள் இதயப் பாதுகாப்பிற்கு ஏற்றதாகும். இவை உடலின் திசுக்களைப் புதுப்பித்து அபிவிருத்தி செய்யக்கூடிய திறன் கொண்டவை. சிறு கூலங்கள் 2ம் வகை (Type 2) நீரிழிவு நோயின் ஆபத்தைக் குறைக்கும் திறனுடையவை. இவற்றிலுள்ள நார்ச்சத்து, புற்றுநோய் வராமல் தடுப்பதற்கு உதவுகின்றன. பித்தக் கற்கள் உருவாவதைத் தடுக்கின்றன."

ICRISAT நிறுவனம், கீழ்க்கண்ட உடல் உபாதைகளைக் குறைக்க, சிறு கூலங்கள் உதவுகின்றன என்று குறிப்பிடுகிறது.

- தேவையற்ற கொழுப்பினைக் குறைக்க
- உடல் எடையைக் குறைக்க
- இரத்த அழுத்தத்தைக் குறைக்க
- இரத்தக் கொதிப்பைக் குறைக்க
- இதய மற்றும் குருதிக் குழாயில் ஏற்படும் நோய்களைக் குறைக்க

ஆகையால்,

மாறுபாடு இல்லாத உண்டி மறுத்துண்ணின்
ஊறுபாடு இல்லை உயிர்க்கு. (குறள்:**945**)

என்ற திருவள்ளுவரின் கூற்றுப்படி, உடலுக்கு ஏற்ற உணவை உண்டு, உடலுக்கு ஏற்படும் எதிர் விளைவுகளைத் தடுப்பது நமக்கு நலம் பயக்கும் என்று தெளியலாம்.

உடம்பிற்கு ஒவ்வாத உணவுகளைத் தவிர்த்து, உடல் நலம் காக்கும் உணவினை உண்டு, நம் உடலுக்கு ஊறுபாடு இன்றி வாழ்வதை அனைவரும் மனதில் கொள்வது நலம்.

●

வேளாண் பயன்கள்

அருப்புக்கோட்டை வேளாண்மை அறிவியல் நிலையத்தில் விதை அறிவியல், உதவிப் பேராசிரியரான ப.வேணுதேவன் அவர்களும், வேளாண் விரிவாக்கம் ஆய்வாளரான மு.வ.கருணா ஜெபா மேரி, இந்து இதழுக்காய் எழுதிய கட்டுரையில், வேளாண் பயன்கள் சிறப்பாய் சொல்லப்பட்டுள்ளன. அது இப்பகுதியில் தரப்பட்டுள்ளது.

சிறு கூலங்கள் எளிதாய் அனைவரும் சாகுபடி செய்ய ஏதுவான பல சிறப்பியல்புகளைக் கொண்டவை. நெல் விளைவதற்கு 120-180 நாட்கள் மற்றும் கூடுதல் தண்ணீர் (1,000 - 4,500 மி.மீ) தேவைப்படும். ஆனால், சிறு கூலங்களுக்குக் குறைவான அளவு தண்ணீர் (250-400 மி.மீ) இருந்தாலே போதுமானது.

பெரும்பாலான சிறு கூலங்கள் பயிரிடப்பட்டு மிகக் குறுகிய காலத்தில் அதாவது 65-90 நாட்களுக்குள் அறுவடைக்கு வந்துவிடும். மிதமான தட்பவெப்ப நிலையிலும் நன்றாய் வளரக்கூடியவை, மண்வளம் குறைந்த இடங்களிலும் சாகுபடி செய்யலாம், மானாவாரிச் சாகுபடிக்கு ஏற்றவை, வறட்சியைத் தாங்கி வளரக் கூடியவை, சிறு கூலங்கள் சாகுபடியில் பூச்சி, நோய்த் தாக்குதல் மிகக் குறைவு. மற்ற பயிர்களுக்குக் கொடுப்பதைப் போல கூடுதலான ஊட்டத்தைச் சிறு கூலப் பயிர்களுக்குக் கொடுக்கத் தேவையில்லை. குறைவான அளவுக்குக் கொடுத்தாலே போதுமானது.

நெல் மாதிரியான பகலில் 'பூக்கும்' பயிர்களில் மகரந்தச் சேர்க்கை நடைபெறும்போது, கூடுதல் வெப்பம் இருந்தால் சரியான முறையில் விதைகள் உற்பத்தியாகாது. ஆனால், சிறு கூலப் பயிர்கள் அனைத்தும் இரவு 12 மணி முதல் அதிகாலை 4.30 மணிக்குள் மகரந்தச் சேர்க்கையை முடித்துக்கொள்வதால், வெப்பநிலைப் பிரச்சினைகள் இல்லாமல் முழுமையான

அளவில் மகரந்தச் சேர்க்கை நடைபெற்றுக் கூடுதல் மகசூல் கிடைக்கும். புவி வெப்பமாதலால் ஏற்படும் இழப்புகள் சிறு கூலத்தில் மிகவும் குறைவு. சிறு கூலச் சாகுபடியில் குறைந்த அளவு வேலையில், குறைந்த செலவில் கூடுதல் வருமானம் கிடைக்கும். சிறு, குறு விவசாயிகளின் பொருளாதார வளர்ச்சியில் சிறு கூலங்கள் சாகுபடி பெரும் பங்கு வகிக்கிறது. பனிவரகு என்பது அற்புதமான ஒரு சிறு கூலம். பனிக்காலத்தில் எந்தப் பாசனமும் இல்லாமலேயே பனிப்பொழிவினால் கிடைக்கும் நீரிலேயே வளர்ந்துவிடக் கூடியது.

சிறு கூலத்தில் நாட்டு ரகங்களுடன், மகசூல் கூடுதல் தரக்கூடிய பல பல்கலைக்கழக ரகங்களும் வெளியிடப்பட்டுள்ளன. சிறு கூலப் பயிர்களில் ஆராய்ச்சிகள் மேற்கொள்ளவும் பல புதிய ரகங்கள் வெளியிடவும் திருவண்ணாமலை மாவட்டம் அத்தியந்தலில் தமிழ்நாடு வேளாண்மைப் பல்கலைக்கழகம் 2013 முதல் சிறு கூல மகத்துவ மையத்தைத் தொடங்கி கேழ்வரகு, தினை, சாமை, பனிவரகு போன்ற சிறு கூலப் பயிர்களில் கிஜிலி 1 என்ற ரகங்கள் வெளியிடப்பட்டுள்ளன. இன்னும் பல ஆராய்ச்சிகள் தொடர்ந்து நடைபெற்றுக் கொண்டிருக்கின்றன.

கரோனா பெருந்தொற்றுப் பரவத் தொடங்கியதிலிருந்து மக்களின் உணவு முறையில் ஊட்டச்சத்து மற்றும் நோய் எதிர்ப்புத் திறன் நிறைந்த உணவு வகைகள் இடம்பெறத் தொடங்கியுள்ளன. இந்நிலையில், இவ்வளவு சிறப்பு மிக்க நம் நிலத்தின் பயிர்களான சிறு கூலச் சாகுபடிக்குக் கூடுதல் முக்கியத்துவம் கொடுத்து, கவனம் செலுத்துவதனால் உடல் நலத்திற்கு மட்டுமின்றி, விவசாய நிலங்களின் சூழலியல் சமநிலையையும் பாதுகாத்து, சிறு கூலங்களின் உற்பத்தியில் தன்னிறைவு அடைய முடியும்.

இப்படி, சிறு கூலங்களைப் பயிர் செய்வதால் பல்வேறு வேளாண் பயன்களும் உள்ளன.

- *65-90 நாட்களுக்குள் அறுவடைக்கு வந்துவிடும்.*
- *மிதமான தட்பவெப்ப நிலையிலும் நன்றாய் வளரக்கூடியவை.*
- *மண்வளம் குறைந்த இடங்களிலும் சாகுபடி செய்யலாம்*
- *மானாவாரிச் சாகுபடிக்கு ஏற்றவை.*
- *வறட்சியைத் தாங்கி வளரக்கூடியவை.*

●

சமையல் குறிப்பு

சிறு கூலங்களைக் கொண்டு பல வகையான உணவுகளைச் சமைக்கலாம். அவற்றில் சில.

கலவை வகைகள் (சாம்பார், எலுமிச்சை, தக்காளி, தேங்காய்,ரசம், தயிர், புளியோதரை)

சிற்றுண்டி வகைகள் (இட்லி, தோசை, உப்புமா, வெண் பொங்கல், பணியாரம், இடியாப்பம், சேமியா, அவல், அடை, கொழுக்கட்டை)

இனிப்பு வகைகள் (பாயசம், உருண்டைகள், சர்க்கரைப்பொங்கல், அல்வா)

கஞ்சி (சத்து மாவு கஞ்சி உட்பட - 16-48 வகை பொருட்கள்)

கூழ்

இப்பகுதியில் சிறு கூலங்களைக் கொண்டு செய்யப்படும் சில உணவுகளின் சமையல் குறிப்புகள் தரப்பட்டுள்ளன.

தினைதோசை

தேவையான பொருட்கள்

பாசிப்பருப்பு - ஒரு கிண்ணம்

தினை அரிசி - 3/4 கிண்ணம்

சின்ன வெங்காயம் - 10

இஞ்சி - சிறிய துண்டு

பச்சை மிளகாய் - 4 (அல்லது காரத்துக்கேற்ப)

கொத்தமல்லித்தழை - கைப்பிடியளவு

உப்பு, எண்ணெய் - தேவையான அளவு

செய்முறை

தினை அரிசி, பாசிப்பருப்பை முதல் நாள் இரவே ஊறவிடவும். மறுநாள் களைந்து, தோலுரித்த சின்ன வெங்காயம், தோல் சீவிய இஞ்சி, கொத்தமல்லித்தழை, பச்சை மிளகாய் சேர்த்து அரவையில் அரைக்கவும். இதனுடன் உப்பு சேர்த்துக் கரைக்கவும். தோசைக்கல்லைச் சூடாக்கி, அரைத்து வைத்த மாவைத் தோசைகளாய் சுட்டு, இருபுறமும் எண்ணெய் விட்டு, வேகவிட்டு எடுத்தால்... தினை தோசை!

வரகு புளியோதரை

தேவையான பொருட்கள்

வரகரிசி - ஒரு கிண்ணம்

எள் - ஒரு சிறு கரண்டி

வெந்தயம் -1/4 சிறு கரண்டி

காய்ந்த மிளகாய் - 10

புளி - பெரிய எலுமிச்சை அளவு

வேர்க்கடலை - 5 சிறு கரண்டி

மல்லி (தனியா), கடலைப்பருப்பு, உளுத்தம்பருப்பு, கடுகு, கறிவேப்பிலை, பெருங்காயத்தூள் - தாளிக்கத் தேவையான அளவு

பொடித்த வெல்லம் - சிறிதளவு

மஞ்சள் தூள் - ஒரு சிட்டிகை

எண்ணெய் -1/4 கிண்ணம்

உப்பு - தேவையான அளவு

செய்முறை

வரகரிசியை 10 நிமிடம் ஊறவைத்து, களைந்து, இரண்டு கிண்ணம் தண்ணீர் விட்டு வேகவிடவும். புளியை ஊற வைக்கவும். வெறும் வாணலியில் மல்லி (தனியா), எள், வெந்தயம், காய்ந்த மிளகாய் ஆகியவற்றைத் தனித்தனியே வறுத்து ஆறவிட்டு, அரவையில் போட்டு பொடிக்கவும்.

வாணலியில் எண்ணெய் விட்டு, கடுகு, பெருங்காயத்தூள், கடலைப்பருப்பு, உளுத்தம்பருப்பு, வேர்க்கடலை, கறிவேப்பிலை தாளித்து, புளியைக் கரைத்து ஊற்றி... மஞ்சள் தூள், உப்பு, வெல்லம் சேர்த்துக்

கொதிக்கவிடவும். பிறகு, அரைத்து வைத்திருக்கும் பொடியைச் சேர்த்துக் கிளறி, எண்ணெய் நன்கு பிரிந்து வரும்போது இறக்கினால்... புளிக்காய்ச்சல் உங்கள் முன்னால். தேவையான அளவு புளிக்காய்ச்சலைச் சோற்றுடன் கலந்து பரிமாறவும்.

கம்பு கஞ்சி

தேவையான பொருட்கள்

ஊறவைத்த கம்பு -1 கிண்ணம்

ஊறவைத்த பாசி பருப்பு - 1/2 கிண்ணம்

நெய் - தேவையான அளவு

சீரகம் - 1 சிறு கரண்டி

கிராம்பு - 2

துருவிய இஞ்சி - 1½ சிறு கரண்டி

பச்சை மிளகாய் - 1

மஞ்சள் தூள் - 1/4 தேக்கரண்டி

உப்பு- தேவையான அளவு

செய்முறை

ஊற வைத்த கம்பின் நீரை வடித்த பின்னர், அதை ஒன்றும் பாதியுமாய் பொடித்துக் கொள்ளலாம்.

இப்போது ஒரு அடுகலனில் நெய் ஊற்றி சூடானவுடன் சீரகம், கிராம்பு, இஞ்சி சேர்த்து வாசனை வரும் வரை வதக்கவும்.

இதனுடன் கம்பு மற்றும் பாசிப்பருப்பு சேர்த்து, நன்கு கலந்து 3-4 நிமிடங்களுக்கு வதக்கவும்.

பிறகு பச்சை மிளகாய், மஞ்சள் தூள் மற்றும் உப்பு சேர்த்து 2 நிமிடங்களுக்கு வதக்கவும்.

வதக்கிய கலவையில் 4 கிண்ணம் தண்ணீர் ஊற்றி, கொதி வரும் போது அடுகலனை மூடவும். 4-5 சீட்டி விட்டு கஞ்சியை வேகவைக்கவும். பரிமாறும் போது நெய் சேர்த்தால் கூடுதல் ருசியுடன் இருக்கும்.

சாமை தயிர் சோறு

தேவையான பொருட்கள்

சாமை அரிசி - ஒரு கிண்ணம்

தயிர், பால் - தலா 1/2 கிண்ணம்

கடுகு, உளுத்தம்பருப்பு - சிறிதளவு

தோல் சீவி, துருவிய இஞ்சி - ஒரு சிறு கரண்டி

நறுக்கிய கொத்தமல்லித்தழை - சிறிதளவு

எண்ணெய் - ஒரு சிறு கரண்டி

உப்பு - தேவையான அளவு

செய்முறை

சாமை அரிசியை 10 நிமிடம் ஊறவிடவும். பிறகு நீரை வடித்துவிட்டு, அதனுடன் இரண்டு கிண்ணம் தண்ணீர் சேர்த்து நன்கு வேக வைக்கவும். வாணலியில் எண்ணெய்யைக் காயவிட்டு கடுகு, உளுத்தம்பருப்பு, இஞ்சித் துருவல் தாளித்துத் தனியே எடுத்து வைக்கவும். சாமை சோற்றுடன் தயிர், பால், தாளித்த பொருட்கள், கொத்தமல்லித் தழை, உப்பு சேர்த்துக் கலந்து பரிமாறவும்.

●

குதிரைவாலி குழிப்பணியாரம்

தேவையான பொருட்கள்

குதிரைவாலி அரிசி - 1 கிண்ணம்

சிகப்பரிசி, உளுத்தம் பருப்பு - தலா ¼ கிண்ணம்

வெங்காயம் - 4

வெந்தயம், கறிவேப்பிலை - சிறிதளவு

உப்பு - தேவையான அளவு

செய்முறை

குதிரைவாலி அரிசி, சிகப்பரிசி, உளுந்து, வெந்தயம் ஆகியவற்றைத் தனித்தனியாய் ஊற வைத்து மூன்று மணி நேரம் கழித்து, ஒன்றாய் சேர்த்து அரைக்கவும்.

பின்னர் உப்பு சேர்த்துப் புளிக்க வைக்கவும். வாணலியில் சிறிதளவு எண்ணெய் விட்டு, உளுந்தம்பருப்பு, கறிவேப்பிலை, நறுக்கிய வெங்காயம் சேர்த்து நன்றாய் வதக்கவும்.

பின்னர் அதனுடன் அரைத்து வைத்துள்ள மாவைச் சேர்த்துக் கலந்து கொள்ளவும். அடுப்பில் பணியாரச் சட்டியைக் காய வைத்து, சிறிதளவு எண்ணெய் விட்டு, பின்னர் மாவை ஊற்றி, இரண்டு பக்கமும் நன்றாய் வேக வைத்து எடுத்து, பரிமாறவும். உடலில் நோய் எதிர்ப்புச் சக்தியைக் கூடுதலாக்கச் செய்யும் உணவு இது.

ராகி லட்டு

தேவையான பொருட்கள்

ராகி மாவு - 1/4 கிண்ணம்

பொடித்த வெல்லம் - 1/4 கிண்ணம்

நெய் - 1 மேசைக்கரண்டி

துருவிய தேங்காய் - 1/4 கிண்ணம்

உப்பு - 1 சிட்டிகை

செய்முறை

முதலில், ஒரு கடாயில் ராகி மாவைச் சேர்த்து 2-3 நிமிடங்களுக்கு வறுக்கவும், பின் இதனுடன் ஒரு சிட்டிகை உப்பு சேர்த்துக் கலக்கவும்.

இதில் சிறிதளவு தண்ணீர் தெளித்து, துருவிய தேங்காய் சேர்த்துப் புட்டு மாவு போல் 20 நிமிடம் ஆவியில் வேகவைத்துக் கொள்ளவும்.

பின் வெந்த மாவை ஒரு தட்டில் கொட்டி ஆற வைக்கவும்.

அடுத்ததாய் இதில் பொடித்த வெல்லம் மற்றும் நெய் சேர்த்துக் கலக்கவும்.

கைகளில் சிறிதளவு நெய் தடவி, அதிலிருந்து ஒரு சிறிய பகுதியை எடுத்து உருண்டையாய் உருட்டவும். நீங்கள் விரும்பினால் இதில் முந்திரியும் சேர்த்துக்கொள்ளலாம்.

●

கேள்வி பதில்

சிறு கூலங்களைப் பற்றி கருத்துரைகளைத் தரும்போது, சில கேள்விகள் எழுப்பப்பட்டன. அந்தக் கேள்விகளையும், அதற்கான பதில்களையும் இந்த நூலில் சேர்ப்பது, நூல் வாசகர்களுக்குப் பயன்படும் என்று கருதுகிறேன்.

கூடுதல் விலையில் சிறு கூலங்களை வாங்குவதால் என்ன பயன்?

சிறு கூலங்கள் விலை சற்றே கூடுதலாய் இருந்த போதும், ஒருவரின் வயிற்றை நிறைக்க அரிசியைக் காட்டிலும் இது சிறிதளவு இருந்தாலே போதும்.

அத்துடன் அரிசி கோதுமை போன்ற கூலங்களினால் வரும் நோய்களைச் சரி கட்ட, நாம் வாங்கும் மருத்துவச் செலவை, இத்தகைய சிறு கூலங்களை வாங்கி உண்பதற்குப் பயன்படுத்தலாம் என்பது ஒரு ஆன்றோரின் கருத்து.

சிறு கூலங்களின் விலை மிக கூடுதலாய் உள்ளது. அதனால் அதை வாங்க முடியாமல் உள்ளது. அதற்கு என்ன செய்வது?

சந்தையில் ஊடுருவிய நுகர்வு கலாச்சாரம் மற்றும் வெள்ளை நிறத்தின் மீதான மோகத்தில், அரிசி பயன்பாட்டை கூட்டி 2 தலைமுறைகள் ஆகிறது. அரிசியில் ஆதாயம் பெற்ற வணிகமும், அரசியலும் பாரம்பரிய அரிசி ரகங்களைப் புதிய கலப்பினங்களால் விரட்டியடித்தன. இன்று சத்துக் குறைபாடும், வாழ்வியல் நோய்களும் பீடித்த நிலையில் சிறு கூலங்கள் உள்ளிட்ட பாரம்பரிய ரகங்களை ஏக்கத்தோடு திரும்பிப் பார்க்கிறோம்.

சிறு கூலங்களுக்கான தேவை கூடும்போது அவற்றை விளைவிக்கும் சிறுகுறு விவசாயிகள் வாழ்வாதாரம் பெறுவார்கள். மானாவாரியில் விளையக்கூடிய இச்சிறு கூலங்களுக்கு அரிசி உள்ளிட்ட இதர பயிர் ரகங்கள் போல

தனிப்பட்ட பாசன வசதி தேவையில்லை. நமது மண்ணின் பாரம்பரிய பயிர்களான சிறு கூலங்களுக்கு நச்சு உரங்களும், பூச்சிக்கொல்லிகளும் அவசியமில்லை.

சிறு கூலங்களை அரசே மீட்டெடுக்கும்போது, பொதுமக்கள் மத்தியிலான பயன்பாடும் தாமாய் கூடும். அரிசியின் அபரிமிதமான தேவையால் வெளிமாநிலங்களிலிருந்து அவற்றை வரவழைக்கும் தடுமாற்றங்கள் தீரும். சிறு கூலங்களால் தன்னிறைவும், தற்சார்பும் மேம்படும்.

இதனால் சிறு கூலங்களின் விலை மட்டு படலாம். அனைத்து மக்களும் வாங்கிப் பயன்படுத்தும் வகையில் அமையும்.

சிலருக்கு சிறு கூலங்கள் ஒவ்வாமையை ஏற்படுவதற்குக் காரணம் என்ன?

சிறு கூலங்கள் தொடக்கத்தில் சிலருக்கு ஒவ்வாமையை ஏற்படுத்தும். ஏனெனில் நம்முடைய உடல் பல ஆண்டுகளாய் அரிசி மற்றும் கோதுமையை ஏற்று, செரிமானம் செய்து வந்துள்ளது. அதில் உடனடி மாற்றம் செய்யும்போது ஒவ்வாமை ஏற்படலாம். ஆகையால் சிறிது சிறிதாய்சிறு கூலங்களை உண்டு உடலை அதற்கு ஏற்றார் போல் அமைக்க முயல வேண்டும்.

ஏன் அரிசி, கோதுமைக்குப் பதிலாய்ச் சிறு கூலங்களில் உண்ண வேண்டும்?

அரிசி அல்லது கோதுமையை மட்டும் நம்பியிருப்பதை விட, சிறு கூலங்களை உங்கள் உணவில் சேர்த்துக் கொள்வது நன்மை பயக்கும் என்பதற்குப் பல காரணங்கள் உள்ளன.

ஊட்டச்சத்து விவரம்: சிறு கூலங்கள் பல்வேறு வகையான ஊட்டச்சத்துக்களை வழங்குகின்றன. அவை உணவு நார்ச்சத்து, உயிர்ச்சத்துகள் (பி-காம்ப்ளக்ஸ் உயிர்ச்சத்துகள் போன்றவை) மற்றும் தாதுக்கள் (இரும்பு, மெக்னீசியம், பாஸ்பரஸ் மற்றும் துத்தநாகம் உட்பட) ஆகியவற்றின் நல்ல

மூலமாகும். அரிசி மற்றும் கோதுமையுடன் ஒப்பிடும்போது சிறு கூலங்கள் கூடுதலாய்ப் புரத உள்ளடக்கத்தைக் கொண்டிருக்கின்றன. அவை அசைவ மற்றும் சைவ உணவுகளுக்கு மதிப்புக் கூட்டுவதாய் அமைகின்றன.

பசையம் இல்லாதது: பெரும்பாலான சிறு கூலங்கள் இயற்கையாகவே பசையம் இல்லாதவை, அதாவது அவை பசையம் உணர்திறன் நோய் உள்ளவர்களுக்கு ஏற்றது.

குறைந்த குருதிச் சர்க்கரை அளவு: அரிசி மற்றும் கோதுமையுடன் ஒப்பிடும்போது பொதுவாய்ச் சிறு கூலங்கள், அவை நுகர்வுக்குப் பிறகு குருதிச் சர்க்கரை அளவை மெதுவாகவும் நிலையானதாகவும் கூடுகின்றன. இதன் விளைவாக, குறிப்பாய் நீரிழிவு நோயாளிகள் அல்லது சிறந்த சர்க்கரை கட்டுப்பாட்டை நோக்கமாகக் கொண்டவர்களுக்கு, இரத்தச் சர்க்கரை அளவை நிர்வகிக்க, சிறு கூலங்கள் பயனுள்ளதாய் இருக்கும்.

வறட்சி மற்றும் தட்பவெப்ப நிலைத்தன்மை: சிறு கூலங்கள் வறட்சி, மோசமான மண்ணின் தரம் மற்றும் கூடுதல்வெப்பநிலை உள்ளிட்ட பாதகமான வளரும் நிலைமைகளுக்குக் கடினத்தன்மை மற்றும் மீள்தன்மைக்காய் அறியப்படுகின்றன. இது நெல் மற்றும் கோதுமையுடன் ஒப்பிடும்போது அவற்றை மிகவும் நிலையான மற்றும் காலநிலை தாங்கக்கூடிய பயிராய் ஆக்குகிறது.

சமையல் பன்முகத்தன்மை: கஞ்சி, அப்பம் பச்சடி, புட்டு, இனிப்புகள் உட்பட பல்வேறு சமையல் ஆக்கங்களில் சிறு கூலங்களைப் பயன்படுத்தலாம். அவற்றின் தனித்துவமான கூறுகள் உணவில் பல்வேறு சுவைகளைச் சேர்க்கின்றன.

சுற்றுச்சூழல் பாதிப்பு: நெல் மற்றும் கோதுமையுடன் ஒப்பிடும்போது, சிறு கூலங்கள் சாகுபடிக்குப் பொதுவாய்த் தண்ணீர் மற்றும் உரங்கள் போன்ற குறைவான உள்ளீடுகள் தேவைப்படுகிறது. நமது உணவுத் தேர்வுகளைப் பன்முகப்படுத்துவதன் மூலமும், சிறு கூலங்களை நமது

உணவில் சேர்ப்பதன் மூலமும், மேலும் நிலையான விவசாயத்திற்குப் பங்களிக்க முடியும். உணவு உற்பத்தியின் சுற்றுச்சூழல் தாக்கத்தைக் குறைக்க முடியும்.

சிறு கூலங்கள் பல நன்மைகளைக் கொண்டிருக்கும் போது, ஒட்டுமொத்த ஊட்டச்சத்துக்கு ஒரு சீரான மாறுபட்ட உணவு முக்கியமானது என்பதைக் கவனத்தில் கொள்ள வேண்டியது அவசியம். பல்வேறு வகையான பழங்கள், காய்கறிகள், பருப்பு வகைகள் மற்றும் புரதங்களுடன் சிறு கூலங்கள் உள்ளிட்ட பல்வேறு கூலங்களைச் சேர்ப்பது, நல்ல முழுமையான மற்றும் சத்தான உணவை வழங்க உதவும்.

நம் மக்கள் சிறு கூலங்களைப் பயன்படுத்துவதை ஏன் இடையில் விட்டு விட்டார்கள்?

வளர்ச்சியின் மேற்கத்திய மாதிரியைப் பின்பற்றி, இந்தியாவும் பிற வளரும் நாடுகளும் பயனுள்ள மற்றும் அர்த்தமுள்ள பல உரிமைகளை பொருண்மைகளை இழந்துவிட்டன. உணவுப் பழக்கம் மிகப் பெரிய மாற்றங்களில் ஒன்றாகும். நாம் நமது மரபு உணவுகளை விரைவாய் மறந்து, தரப்படுத்தலைத் துரத்துகிறோம். கூலங்களும் பயன்படுத்த முடியாத அளவுக்குப் பழமையானவை எனக் கருதி, வேர்களை மறந்து விட்டோம்.

இந்த மாற்றங்கள், அரிசி மற்றும் கோதுமைக்கு ஆதரவான அரசின் கொள்கைகளுடன் இணைந்து, கூலங்களில் உற்பத்தி மற்றும் நுகர்வில் கூர்மையான சரிவுக்கு வழிவகுத்தன.

பசுமைப் புரட்சிக்கு முன், பயிரிடப்பட்ட அனைத்துக் கூலங்களிலும் (கோதுமை மற்றும் அரிசியை விடக் கூடுதலாய் பங்களிக்கும்) கூலங்கள் சுமார் 40 விழுக்காடாய்இருந்தன. இருப்பினும், புரட்சிக்குப் பிறகு, அரிசி உற்பத்தி இரட்டிப்பாகவும், கோதுமை உற்பத்தி மூன்று மடங்காகவும் கூடுதலாகியுள்ளது.

பல்வேறு, சிறு, குறைந்த இடுபொருள் விவசாய முறைகளில் நன்றாய் வளரும் மற்றும் சிறு விவசாயிகளின்

வாழ்வாதாரத்திற்குச் சிறந்ததாய் இருக்கும் கூலங்களுக்கு எதிராய் செயல்படும் அரசாங்க கொள்கைகளில் ஒரு சாய்வு. ஏனெனில், அவை விவசாயத்திற்கு எந்த லாபத்தையும் அளிக்கவில்லை என்று ஒரு கருதுகோள் உள்ளது. இரசாயன நிறுவனங்கள், பெரிய உணவு நிறுவனங்கள் போன்றவை. எனவே இயந்திரங்கள், கலப்பின விதைகள், உரங்கள், பூச்சிக்கொல்லிகள் போன்றவற்றில் கூடுதல் முதலீடுகளுக்குக் கடன் கொடுக்கும் அரிசி மற்றும் கோதுமையை ஊக்குவிப்பது மிகவும் இலாபகரமான பொருளாதார உத்தியாய் இருந்தது. உணவுக் கொள்கை மூலோபாயவாதிகள் மற்றும் அரசாங்கங்களைப் பாதுகாப்பதில், ரசாயன விவசாயம் நீண்ட காலத்திற்கு விளைச்சலையும் உணவுப் பாதுகாப்பையும் மேம்படுத்தும் என்று பலர் நம்பினர். கூல உற்பத்தியில் உலக அளவில் இந்தியா முன்னணியில் இருந்தாலும், மொத்தப் பயிர்கள் உற்பத்தியில் கூலத்தின் பங்கு 40 முதல் 20 விழுக்காடு வரை குறைந்துள்ளது. இது சில கடுமையான விவசாய, சுற்றுச்சூழல் மற்றும் ஊட்டச்சத்து விளைவுகளுக்கு வழிவகுத்தது என்பதை மறந்துவிடக் கூடாது. அரிசி நேரடியாய் உண்ணும் கூலங்களுக்குப் பதிலாய் உள்ளது. அதே நேரத்தில் கோதுமை மாவு கூலங்களால் செய்யப்பட்ட மாவுக்குப் பதிலாய், இப்போது இந்திய ரொட்டிகள் செய்யப் பரவலாய்ப் பயன்படுத்தப்படுகிறது. இதன் விளைவாய், நாம் கூலங்களைப் பயன்படுத்தாமல் மறந்து விட்டோம் என்று அறிகிறோம்.

●

உசாத்துணை

இணையதளங்கள்

http://sangacholai.in/8.1.html

http://suvanappiriyan.blogspot.com/2014/08/blog-post_7.html

https://ezhunaonline.com/small-grains-in-traditional-jaffna/

https://kamadenu.hindutamil.in/politics/what-are-the-tamil-nadu-grains-and-arunthaniyas-given-to-the-president-and-prime-minister

https://milletsrecipes.com/specialties-of-millets/

https://www.icrisat.org/

https://www.maalaimalar.com/health/generalmedicine/2019/06/23112112/1247732/Millets-Benefits.vpf

https://www.vikatan.com/gender/111098-

நூல்கள்

அமிர்தசாகரம் பதார்த்த சூடாமணி, 1927, வடக்கு கிழக்கு மாகாணம், திரிகோணமலை

எட்டுத்தொகை நூல்கள்

ஐம்பெருங்காப்பியங்கள்

கந்தர் அந்தாதி

காஞ்சிப்புராணம்

திருக்குறள்

*பதார்த்தகுண சிந்தாமணி, 2007, 1*st Edition, *1902*

பதினெண்கீழ்க்கணக்கு நூல்கள்

பத்துப்பாட்டு நூல்கள்

பழமொழி

பொருட் பண்பு நூல், By *முருகேச முதலியார், க. ச.* Page ***618 - 1932***

*மூலிகை வகுப்பு, குணபாடம், **1936***

ஆய்வுக் கட்டுரைகள்

கு.கண்ணன், சங்க இலக்கியம் சுட்டும் உணவுகள் (மருதம்) Language in India www.languageinindia.com ISSN 1930-2940 Vol. 19:1 January 2019, UGC No. 49042

*சி. யுவராஜ், முனைவர் அ. கோவிந்தராஜன். **2019.** சங்ககால மக்களின் வாழ்வியல்,* International Journal of Tamil Language and Literary Studies, V2, 109-110.

ப. வேணுதேவன், மு.வ.கருணா ஜெபாமேரி, சிறு கூலங்களுக்கு ஏன் முக்கியத்துவம் கொடுக்க வேண்டும்?, By *செய்திப்பிரிவு*, Published: 05 Jan, 22 07:46 am Modified: 05 Jan, 22 07:46 am https://www.hindutamil.in/news/opinion/columns/754383-cereals.html

*பேராசிரியர் நி. குமார், **2018**. சிறு கூலங்களின் சிறப்புகளும் அவற்றின் முக்கியத்துவமும், உழவரின் வளரும் வேளாண்மை, டிசம்பர் **2018***

*முனைவர் பிரியா கிருஷ்ணன், பண்டைத் தமிழரின் பாரம்பரிய உணவு முறைகள், உணவு பதப்படுத்துதல் மற்றும் சேமித்தல் - ஓர் ஆய்வு, அரண், **2021*** (https://aranejournal.com/article/5964)

●

பிற்சேர்க்கை

சிறு கூலங்களுக்கு இணையான ஆங்கிலச் சொற்களும் தாவரவியல் சொற்களும்

தினை - Foxtail Millet - Setaria italica

வரகு - Kodo Millet - Paspalum scorbiculatum

பனிவரகு - Proso Millet / Broomcorn Millet - Panicum miliaceum

கேழ்வரகு - Finger Millet - Eleusine coracana

கம்பு - Pearl Millet - Pennisetum glaucum

சாமை - Little Millet - Panicum sumatrense

குல சாமை- Browntop Millet - Urochloa ramose / Brachiaria ramosa

குதிரைவாலி- Barnyard Millet - Echinochloa frumentacea / Echinochloa esculenta

பப்பரை - Buckwheat Millet - Fagopyrum esculentum

சிறு சோளம்- Sorghum Millet - Sorghum bicolor

●



25 வருடங்களுக்கு மேலாய் ஆங்காங்கில் கணிப்பொறி வல்லுனராயும் பகுதி நேர விரிவுரையாளராயும் இருந்த போதும், பத்திரிகை மக்கள் தொடர்பு பட்டயக் கல்வியின் பின்னணியுடன், செய்தித்தாள், இதழ்கள், வானொலி மற்றும் தொலைக்காட்சி ஊடகங்களில் அனுபவம் பெற்றவர். ஆங்காங் தமிழ் மலர் என்ற இணைய வழி இதழை 5 ஆண்டுகள் நடத்தியவர். வானொலி மற்றும் தொலைக்காட்சி ஆங்காங் நிறுவனத்திற்காய் இந்திய, தமிழ் பண்பாடு மற்றும் வரலாறு பற்றிய 11 தொடர்களை அவர் தயாரித் துள்ளார். கல்லூரியில் படிக்கும் காலத்தில் தொடங்கி பல்வேறு தலைப்புகளில் தமிழ், ஆங்கிலம், சீனம், ஜப்பான் மொழி உட்பட பல மொழிகளில், 21 நூல்கள், 15 க்கும் மேற்பட்ட மின் நூல்கள், 35 க்கும் மேற்பட்ட ஆய்வு கட்டுரைகள், இந்திய மொழிகளுக்கான சீனம் மற்றும் கன்டோனிய மொழி பட அகராதிகள் இந்திய மொழி பாடல்களைக் கொண்ட இரு குறுந்தகடுகளை வெளியிட்டுள்ள ஆர்வலர். தினமலர் பத்திரிக்கையின் செய்தியாளராகவும் இருப்பவர். தினத்தந்தி, தினமணி, வீரகேசரி போன்ற பத்திரிக்கைகளுக்கும் எழுதியவர்.

தமிழ் மேல் கொண்ட ஆர்வம் காரணமாய், ஆங்காங் மட்டுமன்றி பல்வேறு நாடுகளில் உள்ள குழந்தைகளுக்குத் தமிழ் மொழியைக் கற்பிப்பதிலும், தமிழரது வரலாற்றை இன்றைய சந்ததியினர் அறிய வேண்டி பல கருத் தரங்குகள் மூலம் கருத்துக்களைத் தெரிவிப்பதிலும் தொடர்ந்து ஆர்வம் காட்டி வருபவர். தற்போது தமிழரின் பண்டைய தொடர்புகளைப் பற்றிய ஆய்வில் தமிழ் - கொரிய, தமிழ் - சீன மற்றும் தமிழ் - சுமேரிய தொடர்பு களையும் தமிழர் குறியீடு பற்றிய கருத்துக்களையும் ஆய்வு செய்து கட்டுரைகளையும் சமர்ப்பித்து வருகிறார். தமிழக அரசின் செந்தமிழ் சொற்பிறப்பியல் அகரமுதலி திட்ட இயக்ககத்தின் சொல்லாக்கப் பயிலரங்கில் பங்கேற்று தமிழில் புதிய சொற்களை உருவாக்கி வருபவர்.

ISBN 978-93-89182-99-6

9 789389 182996

காவ்யா